



**\*Kartoffelnocken – TK**

**Gnocchi potatoes – frozen**

**Codice / Code:** vedi pag. / siehe Seite / see page 3

**Codice / Code EAN:** vedi pag. / siehe Seite / see page 3

**Luogo di produzione e confezionamento/ produziert und abgepackt:**

Koch ohg/snc stabilimento / Betrieb / establishment Via Negrelli Negrellistraße 16 39100 Bozen / Bolzano

**Descrizione prodotto / Produktbeschreibung / particulars of the product:**

Tradizionali palline di pasta rigate di colore crema;  
lunghezza: 32 ± 3 mm, larghezza: 20 ± 3 mm; peso 5 - 7 g.

Traditionelle oval-gestreifte cremefarbige Teigkugeln;  
Länge: 32 ± 3 mm, Breite: 20 ± 3 mm; Gewicht 5 - 7 g.

Traditional, cream coloured, ball-shaped pasta with stripes;  
length: 32 ± 3 mm, width: 20 ± 3 mm; weight 5 - 7 g.



**Etichettatura e conservabilità / Etiketle und Konservierung / Labels and conservation:**

Sulla confezione e/o sul cartone appaiano: ingredienti, preparazione, conservazione, lotto di produzione e/o TMC.

Die Verpackungsaufschrift beinhaltet: Zutatenliste, Zubereitung, Konservierungsanleitung, Lotto, MHD.

On the label you find: ingredients, preparation, instructions for conservation, date of production, expiry date.

**Preparazione / Zubereitung / cooking instructions:**

Versare gli gnocchi di patate in acqua salata e bollente e lasciare bollire per ca. 2-3 minuti, cmq finchè vengono a galla. Servire con sugo al pomodoro, burro e parmigiano.

Die tiefgekühlten Gnocchi in kochendes Salzwasser geben und ca. 2-3 Minuten kochen bis die Gnocchi nach oben schwimmen, abseihen und mit Soßen ihres Beliebens. Geeignet auch als Beilage.

Put the frozen Gnocchi into boiling salty water and cook for 2-3 minutes, until the gnocchi come up to the top. Drain and serve with sauces of your preference. Suitable also as supplement.

**Condizioni di conservabilità / Lagerungsbedingungen / storage conditions:**

CONSERVAZIONE DOMESTICA:

****	o	***	(-18°C)	18 mesi
**			(-12°C)	un mese
*			(-6°C)	una settimana

Nello scomparto del ghiaccio: consumare entro tre giorni.  
Nel frigorifero: consumare entro un giorno.  
Non ricongelare il prodotto.  
Una volta scongelato, il prodotto deve essere consumato entro 24 ore.

AUFBEWAHRUNG IM HAUSHALT:

****	oder	***	(-18°C)	18 Monate
**			(-12°C)	ein Monat
*			(-6°C)	eine Woche

Tiefkühlfach: innerhalb von 3 Tagen verbrauchen.  
Kühlschrank: innerhalb von einem Tag verbrauchen.  
Einmal aufgetaut, darf das Produkt nicht wieder tiefgefroren werden und muss innerhalb von 24 Stunden verbraucht werden.

CONSERVATION AT HOME:

****	or	***	(-18°C)	18 months
**			(-12°C)	one month
*			(-6°C)	one week

In the freezer: consume within three days.  
In the fridge: consume within one day.  
Once defrosted the product can't be deep frozen again and must be consumed within 24 hours.

## Caratteristiche chimiche / chemische Beschaffenheiten / chemical terms:

### Ingredienti / Zutaten: [Ricetta-Rezept-recipe: R 73-002]

Purea di patate 73% (acqua, fiocchi di patate [patate, emulsionante E471, conservante E223, curcuma ed estratto naturale di paprika], fecola di patate), farina di **frumento** tipo "0", granito di **grano** tenero, farina di mais, farina di riso (*spolvero*), sale iodato.

Kartoffelpüree 73% (Wasser, Kartoffelflocken [Kartoffeln, Emulgator E471, Konservierungsmittel E223, Kurkuma und natürliches Paprikaextrakt], Kartoffelstärke), **Weizenmehl** Typ "0", **Weichweizengriess**, Maismehl, Reismehl (*zur Bestreuung*), jodiertes Salz.

Potato puree 73% (water, potato flakes [potatoes, emulsifier: E471, preservative E223, turmeric and natural paprika extract], potato starch), **wheat** flour "0", **wheat's** granite, corn flour, rice flour (*sprinkling*), iodized salt.

### Dichiarazione nutrizionale / Nährwertdeklaration / nutrition declaration:

Energia	Energie	energy	646 kJ/100g 153 kcal/100g
<b>Grassi</b> <i>di cui acidi grassi saturi</i>	<b>Fette</b> <i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	<b>Fats</b> <i>of which saturated fatty acids</i>	<b>0,5 g</b> <i>0,1 g</i>
<b>Carboidrati</b> <i>di cui zuccheri</i>	<b>Kohlenhydrate</b> <i>davon Zucker</i>	<b>Carbohydrates</b> <i>of which sugars</i>	<b>31 g</b> <i>1,1 g</i>
<b>fibre</b>	<b>Ballaststoffe</b>	<b>fibre</b>	<b>3,2 g</b>
<b>Proteine</b>	<b>Eiweiss</b>	<b>Protein</b>	<b>4,4 g</b>
<b>sale</b>	<b>Salz</b>	<b>salt</b>	<b>0,70 g</b>

Il prodotto non contiene componenti geneticamente modificati ne additivi aggiunti. Das Produkt ist frei von gentechnisch veränderten Zusätzen und Zusatzstoffen. The product does not contain genetically modified additions or other additives.

### Allergeni / Allergene / allergenics

Allergeni / Allergene / allergenics	Ingredienti / Zutaten / ingredients
Glutine / Gluten / gluten	Farina di frumento, Weichweizenmehl, wheat flour; Granito di frumento, Weichweizengriess wheat's granite;
latte / Milch / milk	<b>Può contenere tracce di latte, kann Spuren von Milch enthalten, can contain traces of milk</b> [GP, GS]
Uovo / Ei / egg	<b>Può contenere tracce di uovo, kann Spuren von Ei enthalten, can contain traces of egg</b> [GP, GS]
Soia / Soja / soy	<b>Può contenere tracce di soia, kann Spuren von Soja enthalten, can contain traces of soy</b> [GP, GS]
Solfiti / Sulfite / sulfites	<b>Può contenere tracce di solfiti, kann Spuren von Sulfiten enthalten, can contain traces of sulfites</b> [GP, GS]

### Caratteristiche microbiologiche / mikrobiologische Beschaffenheiten / microbiological terms:

	Valore standard / Standardwerte / defaults	Valore massimo / Grenzwert / reject
<b>CMT / GKZ / TBC (30 °C)</b>	< 50.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	300.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
<b>Coliformi / Colibakterien / coliforms</b>	< 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	1000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
<b>Escherichia Coli / E.Coli</b>	< 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
<b>Clostridi solfito riduttori / Clostridium / clostridium</b>	< 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
<b>Stafilococchi / Staphylococcus aureus</b>	< 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
<b>Salmonella spp</b>	frei / assente / absent 25 g	
<b>Listeria monocytogenes</b>	frei / assente / absent 25 g	3 MPN/g

Creato da: NF	Data: 22.09.2017	Funzione: AQ	Responsabile processo:	Pag 2 di 3
Controllato da: PC	Data: 22.09.2017	Funzione: AQ	AQ	

**Caratteristiche fisiche / physikalischen Beschaffenheiten / physical terms:**

<b>Codice / art. / Code:</b> <b>8108</b>  1 kg	<b>Confezione / Säcke / wrapping (cs)</b> Codice / Code EAN: 8-005145081084	<b>Cartone / Karton / cardboard box (ck)</b> Codice / Code EAN: 8-005145281088	<b>Pallet / Palette / palet (pp)</b>
<b>Tipo d'imballaggio</b> <b>Verpackungstyp</b> <b>Packing type</b>	Sacchetto litografato bedruckter Sack PET 12 + PE BL 40 fascia 430 art. 5010110 1000 gr	Cartone GC stampato KBSK 263/C art. 50225 con etichetta / mit Etikette / with label EAN 128 10 cs / ck	EPAL 72 ck / pp 9 ck / strato / Lage / stratum
<b>Tara / tare</b>	8 g	270 g	20 ± 5 kg
<b>Lordo / Brutto / gross</b>	1.008 g	10.350 g (+80g cs)	765 ± 5 kg (incl. pp)
<b>Altezza / Höhe / hight</b>	40 mm	200 mm	1,75 ± 0,02 mt (incl. pp 15 cm)
<b>Larghezza / Breite / width</b>	170 mm	260 mm	80 cm
<b>Lunghezza / Länge / length</b>	260 mm	390 mm	120 cm

<b>Codice / art. / Code:</b> <b>8208</b>  2,5 kg	<b>Confezione / Säcke / wrapping (cs)</b> Codice / Code EAN: 8-005145082081	<b>Cartone / Karton / cardboard box (ck)</b> Codice / Code EAN: 8-005145282085	<b>Pallet / Palette / palet (pp)</b>
<b>Tipo d'imballaggio</b> <b>Verpackungstyp</b> <b>Packing type</b>	Sacchetto litografato bedruckter Sack PET 12 + PE BL 40 fascia 620 art. 5010141 2.500 gr	Cartone GC stampato KBSK 263/C art. 50225 con etichetta / mit Etikette / with label EAN 128 4 cs / ck	EPAL 72 ck / pp 9 ck / strato / Lage / stratum
<b>Tara / tare</b>	14 g	270 g	20 ± 5 kg
<b>Lordo / Brutto / gross</b>	2.514 g	10.326 g (+ 56g cs)	763 ± 5 kg (incl. pp)
<b>Altezza / Höhe / hight</b>	mm	200 mm	1,75 ± 0,02 mt (incl. pp 15 cm)
<b>Larghezza / Breite / width</b>	290 mm	260 mm	80 cm
<b>Lunghezza / Länge / length</b>	330 mm	390 mm	120 cm

<b>Codice / art. / Code:</b> <b>8908</b>  14 kg	<b>Confezione / Säcke / wrapping (cs)</b>	<b>Cartone / Karton / cardboard box (ck)</b> Codice / Code EAN: 8-005145089080	<b>Paletta / Palette / pallet (pp)</b>
<b>Tipo d'imballaggio</b> <b>Verpackungstyp</b> <b>Packing type</b>	Buste neutre LDPE 45+13+13 x 70 sp 4 µ art. 5040203 14.000 gr	Cartone A neutro KBSK 262/C art. 50217 con etichetta / mit Etikette / with label 1 cs / ck	EPAL 54 ck / pp 9 ck / strato / Lage /stratum
<b>Tara / tare</b>	45 g	280 g	20 ± 5 kg
<b>Lordo / Brutto / gross</b>	14.045 g	14.325 g (+45 g cs)	794 ± 5 kg (incl. pp)
<b>Altezza / Höhe / hight</b>	mm	250 mm	1,65 ± 0,02 mt (incl. pp 15 cm)
<b>Larghezza / Breite / width</b>	26 mm	265 mm	80 cm
<b>Lunghezza / Länge / length</b>	45 mm	390 mm	120 cm

Approvato da / freigegeben von / approved by: MKT \_\_\_\_\_

Approvato da / freigegeben von / approved by: COMM \_\_\_\_\_

Creato da: NF	Data: 22.09.2017	Funzione: AQ	Responsabile processo:	Pag 3 di 3
Controllato da: PC	Data: 22.09.2017	Funzione: AQ	AQ	