***Tortelloni mit Ricotta und Spinatfüllung – TK** **Tortelloni with curd cheese and spinach – 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 / produced and packed:
Koch ohg/snc stabilimento / Betrieb / establishment Via Negrelli / Negrellistraße 16 39100 Bozen / Bolzano

Descrizione prodotto / Produktbeschreibung / particulars of the product:

Pasta all'uovo con ripieno ricotta e spinaci.
peso medio 6,5 - 8,5 g ; misura 35 x 35 mm ± 5 mm

IT
9/2739/L
C.E.E.



Eierteig mit Ricotta-Spinatfüllung.
durchschnittliches Gewicht 6,5 – 8,5 g ; Größe: 35 x 35 mm ± 5 mm.

Fresh pasta consisting of semolina and egg with (ricotta-spinach)- filling.
Weight 6,5 – 8,5 g ; dimensions: 35 x 35 mm ± 5 mm.

Etichettatura e conservabilità / Etikette und Konservierung / Labels and conservation
Sulla confezione e/o sul cartone appaiano: ingredienti, preparazione, conservazione, lotto di produzione e/o data di scadenza.
Die Verpackungsaufschrift beinhaltet: Zutatenliste, Zubereitung, Konservierungsanleitung, Lottonr, MHD.
On the label you find: ingredients, preparation, instructions for conservation, date of production, expiry date.

Preparazione / Zubereitung / cooking instructions:

Versare il prodotto surgelato in acqua salata bollente e far cuocere a fuoco moderato per ca. 7-8 minuti, comunque fino a che vengono a galla. Scolare e condire con delle salse.

Das gefrorenen Produkt in kochendes Salzwasser geben und ca. 7-8 Minuten langsam kochen bis das Produkt hochschwimmt. Abseihen und mit beliebigen Saucen servieren.

Pour the frozen food in boiling salted water and cook over medium heat for approx. 7-8 minutes or so that 'come to the surface. Drain and serve with sauces.

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: onsume 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 / ingredients: **[ricetta/Rezept/recipe: R 73-091 - R 73-106]**

PASTA 59%: semola di ***grano*** duro, ***uova*** pastorizzate (20%), acqua, olio d'oliva, sale iodato.

RIPIENO 61%: 36% ricotta fresca (siero di ***latte***, correttore di acidità (ac. lattico), sale), 36% spinaci, pangrattato (Farina di ***grano*** tenero tipo "0", acqua, sale), formaggio grattugiato (***latte***, sale, caglio,conservante: Lisozima - proteina naturale dell'***uovo***), ***latte*** in polvere (***latte*** in polvere e siero di ***latte*** polvere), sale iodato, cipolla, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico**,** pepe, noce moscata.

TEIG 59%: ***Hartweizengrieß***, pasteurisiertes ***Ei*** (20%), Wasser, Olivenöl, jodiertes Salz.

FÜLLUNG 61%: 36% Ricotta (***Molke***, Säureregulator *[Milchsäure]),* Salz), 36% Spinat, Brotbrösel (***Weichweizenmehl*** Typ „0", Wasser, Salz), Reibkäse (***Milch****, Salz, Lab, Konservierungsmittel:Lisozeum* ***Eiprotein***), ***Milchpulver*** (***Milchpulver, Molkenpulver***), jodiertes Salz, Zwiebel, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat**,** Pfeffer, Muskatnuss.

PASTE 59%: ***semolina***, pasteurised ***egg*** (20%), water, olive oil, iodized salt.

FILLING 61%: 36% ricotta (***whey***, acidity (ac. lactic acid), salt) , 36% spinach, crumps of bread ***(wheat*** flour "0", water; salt), grated cheese (***milk***, salt, rennet, preservative: Lysozyme - natural ***egg*** protein), powder ***milk*** (***milk*** powder and ***whey*** powder), iodized salt, onion, Taste intensifier: E621**,** pepper, nutmeg.

Dichiarazione nutrizionale / Nährwertdeklaration / nutritive declaration:

Energia	**Energie**	**energy**	**264 kcal/100g** **1115 KJ/100g**
Grassi ***di cui acidi grassi saturi***	**Fette** ***davon gesättigte Fettsäuren***	**Fats** ***of which saturated fatty acids***	**4,4 g** ***1,9 g***
Carboidrati ***di cui zuccheri***	**Kohlenhydrate** ***davon Zucker***	**Carbohydrates** ***of which sugars***	**44 g** ***1,2 g***
fibre	**Ballaststoffe**	**fibre**	**2,1 g**
Proteine	**Eiweiss**	**Protein**	**11 g**
sale	**Salz**	**salt**	**1,3 g**

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.

Allergene / Allergene / allergenics

Allergeni / Allergene / allergenics	Ingrediente / Zutaten / ingredients
Glutine / Gluten / gluten	Semola di grano duro, Hartweizengriess, semolina; pangrattato, Brotbrösel, crumps of bread;
Latte / Milch / milk	formaggio grattugiato, Reibkäse, gratted cheese; ricotta; ***(Frischkäse)*** latte in polvere, Milchpulver, milk powder;
Uovo / Ei / egg	Uovo, Ei, egg; formaggio grattugiato, Reibkäse, gratted cheese; ***lisozima***

Caratteristiche microbiologiche / mikrobiologische Beschaffenheiten / microbiological terms:

	Valori standard / Standardwerte / defaults	Valori massimi / Grenzwerte / limits
CMT / GKZ / TBC (30 °C)	< 50.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Coliformi / Coliforme / coliforms	< 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Escherichia Coli / E.Coli	< 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Clostridi solfito riduttori / Clostridien / clostridium	< 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Staphylococchi/ Staphylococcus aureus	< 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Salmonella spp	frei / assente / absent 25 g	
Listeria monocytogenes	assente / nn / nd 25 g	3 MPN /g
Lieviti e muffe / Hefen & Schimmel / Yeast & moulds	< 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	1.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g

Caratteristiche fisiche / physikalischen Beschaffenheiten / physical terms:

Codice / Art / Code: ***0124***	**Confezione / Säcke / wrapping (cs)** **Codice / Code EAN: 8-005145001242**	**Cartone / Karton / cardboard box (ck)** **Codice / Code EAN: 8-005145201246**	**Pallet / Palette / pallet (pp)**
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Sacchetto stampato 1000 gr **Art. 5010902** PET12+PE40 fascia 480 con etichetta / mit Etikette / with label	Scatola GSB KBSK/263/C **Art. 50226** 6 cs / ck con etichetta / mit Etikette / with label	EPAL 72 ck / pp 9 ck / strato / Lage / stratum
Tara / tare	8 g	270 g	20 ± 5 kg
Lordo / Brutto / gross	1.008 g	6.318 g (+ 48g cs)	475 kg (incl. pp)
Altezza / Höhe / hight	40 mm	200 mm	1,75 ± 0,02 mt (incl. pp 15 cm)
Larghezza / Breite / width	200 mm	260 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	290 mm	390 mm	120 cm

Approvato da / freigegeben von / approved by: MKT _____

Approvato da / freigegeben von / approved by: COMM_____