



\*Kartoffelnocken – TK

Gnocchi potatoes – frozen

Codice / Code: vedi pag. / siehe Seite / see page 2-3

Codice / Code EAN: vedi pag. / siehe Seite / see page 2-3

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

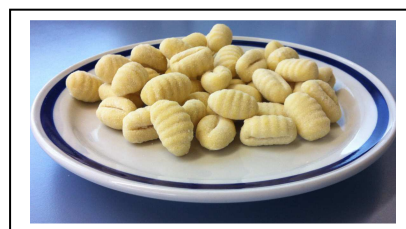
Koch ohg/snc stabilimento / Betrieb / establishment Via Negrelli Negrellistraße 16 39100 Bozen / Bolzano

**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 appaiono: 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 ancora surgelati in acqua salata e bollente e lasciare bollire per ca. 2 minuti, comunque fino a che affiorano in superficie. Servire con sugo al pomodoro, burro e parmigiano o a proprio piacimento.

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

The frozen Gnocchi in boiling salt and cook for 2 minutes until the gnocchi float to the top sieve, and with sauces of your own. Suitable also as supplement.

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

CONSERVAZIONE DOMESTICA:	HAUSHALTS-AUFBEWAHRUNG:	CONSERVATION AT HOME:
<p>**** (-18°C) 18 mesi            ** (-12°C) un mese            * (-6°C) una settimana</p> <p>Nello scompartimento 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.</p>	<p>**** oder *** (-18°C) 18 Monate            ** (-12°C) ein Monat            * (-6°C) eine Woche</p> <p>Im Tiefkühlfach innerhalb drei Tagen verbrauchen.            Im Kühlschrank innerhalb von einem Tag verbrauchen.            Einmal aufgetaut, darf das Produkt nicht wieder tiefgefroren werden und muss innerhalb 24 Stunden verbraucht werden.</p>	<p>**** (-18°C) 18 months            ** (-12°C) one month            * (-6°C) one week</p> <p>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.</p>

**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, antiossidante E304, regolatore d'acidità E330, stabilizzante E450i, aromi naturali], fecola di patate), farina di **frumento** tipo "0", granito di **grano** tenero, farina di mais, farina di riso (*spolvero*), sale iodato.

Creato da: PC	Data: 21.03.2014	Funzione: CQ	Responsabile processo:	Pag 1 di 3
Controllato da: TO	Data: 21.03.2014	Funzione: AQ	AQ	

Kartoffelpüree 73% (Wasser, Kartoffelflocken [Kartoffeln, Emulgator E471, Konservierungsmittel E223, Antioxidationsmittel E304, Säureregulator E330, Stabilisator E450i, natürliche Aromen] , Kartoffelstärke), **Weizenmehl** Typ "0", **Weichweizengriess**, Maismehl, Reismehl (zur Bestreuung), jodiertes Salz.

Potato puree 73% (water, potato flakes [potatoes, emulsifier: E471, preservative E223, antioxidant E304, acidity regulator E330, stabilizer 450i, natural flavors], potato starch), **wheat** flour "0", **wheat's** granite, corn flour, rice flour (sprinkling), iodized salt.

#### Dichiarazione nutrizionale / Nährwertdeklaration / nutritive declaration:

<b>Energia</b>	<b>Energie</b>	<b>energy</b>	<b>646 KJ/100g</b> <b>153 kcal/100g</b>
<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 %</b> <b>0,1 %</b>
<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 %</b> <b>1,1 %</b>
<b>fibre</b>	<b>Ballaststoffe</b>	<b>fibre</b>	<b>3,2 %</b>
<b>Proteine</b>	<b>Eiweiss</b>	<b>Protein</b>	<b>4,4 %</b>
<b>sale</b>	<b>Salz</b>	<b>salt</b>	<b>0,7 %</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 (DIR. 2003/89/CE)

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]
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	> 100.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
<b>Coliformi / Colibakterien / coliforms</b>	< 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	> 100 (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

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

<b>Codice / art. / Code:</b> <b>8108</b>  <b>1 kg</b>	<b>Confezione / Säcke / wrapping (cs)</b> <b>Codice / Code EAN:</b> 8-005145081084	<b>Cartone / Karton / cardboard box (ck)</b> <b>Codice / Code EAN:</b> 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>  <b>2,5 kg</b>	<b>Confezione / Säcke / wrapping (cs)</b> <b>Codice / Code EAN:</b> 8-005145082081	<b>Cartone / Karton / cardboard box (ck)</b> <b>Codice / Code EAN:</b> 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>  <b>14 kg</b>	<b>Confezione / Säcke / wrapping (cs)</b>	<b>Cartone / Karton / cardboard box (ck)</b> <b>Codice / Code EAN:</b> 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 all.1)  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

**all.1) etichetta termoprotetta art. 5040403 100 x 150 mm**

**CIAO**  
**GNOCCHI DI PATATE surgelati**  
KARTOFFELNOCKEN tiefgefroren  
Peso netto- Nettogewicht: 14 kg  
Code art. 8908

**PREPARAZIONE:**  
Versare gli gnocchi di patate in acqua salata e bollire le nocchie lorde per ca. 4 min  
dalla bollitura: scolare, scivolare con acqua corrente, scolare, scolare.

**PREPAREDUNG:**  
Gnocchi in kochendes Salzwasser und kochen Sie kurz aufziehen (ca. 4 min.)  
Mit Tomatensauce oder mit Butter und Salz servieren.

**INGREDIENTI:**  
Patate di semola (20%), acqua, Funghi di patate (2%), amido di patate (E472),  
conservante E222, stabilizzante E304, regolatore di acidità E330, stabilizzante E400, aromi naturali,  
sale e latte, tracce di glutine (ca. 10%), tracce di latte.

**ZUTATEN:**  
20% Kartoffel, Wasser, Kartoffelstärke (E472), Salz, Konservierungsstoffe (E222,  
E304, E330, E400), Stabilisatoren (E304, E330), natürliche Aromen (Pflanzliche),  
Aromen (E400), Milch, Milchpulver (E400), Konservierungsstoffe (E222, E304, E330, E400).

**Das Produkt enthält Gluten, Ei, Milch und Soja.**

**PRODOTTO E CONFEZIONATO DA: REDELLE LINE VERPACKUNG**  
www.redele.com

**CONDIZIONE DI CONSUMO:**  
Foglio: 1 giorno  
1 (6°C) - 1 settimana  
2 (4°C) - 1 mese  
3 (4°C) - 3 mesi  
4 (4°C) - 6 mesi  
5 (4°C) - 1 anno

**CONDIZIONE DI CONFEZIONAMENTO:**  
Foglio: 1 giorno  
1 (6°C) - 1 settimana  
2 (4°C) - 1 mese  
3 (4°C) - 3 mesi  
4 (4°C) - 6 mesi  
5 (4°C) - 1 anno

**Non congelare nuovamente dopo averli scongelati. Di consumo entro 24 ore.**

**Bitte nicht wieder einfrieren nach dem Auftauen. Von sofortigen Verzehr.**

**Non congelare nuovamente dopo averli scongelati. Di consumo entro 24 ore.**

**Bitte nicht wieder einfrieren nach dem Auftauen. Von sofortigen Verzehr.**

**Da consumare e preferibilmente entro il:**  
L14063 03/09/2015 150903

**01 50905 14508080 151 50903 101 14063 3001**

**02 09005 14508080 151 50903 101 14063 37194**

**Approvato da / freigegeben von / approved by:**

**MKT** \_\_\_\_\_

**Approvato da / freigegeben von / approved by:**

**COMM** \_\_\_\_\_