



**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 mal tagliata, irregolare di lunghezza da 3 a 6 cm del peso circa 2-3 g, di colore giallo (verde se spinaci).  
 Gelblich (grün wenn Spinat) leicht-platte Fadennudeln ca. 3 bis 6 cm lang, Gewicht ca. 2-3 g,  
 Yellow plate (green when spinach), irregular, 3 to 6 cm long pasta, weight ca. 2-3 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 data di scadenza

Die Verpackungsaufschrift beinhaltet: Zutatenliste, Zubereitung, Konservierungsanleitung, Lottonr., MHD  
 On the label you find: ingredients, preparation, instructions for conservation, date of production, expiration date

**Modalità di preparazione / Zubereitung / Food preparation:**

Versare gli spätzle surgelati in acqua salata bollente; cuocere fino a quando vengono a galla (mass. 5 minuti); scolare ed amalgamare con della panna e prosciutto e condire con formaggio grattugiato o con burro fuso e formaggio grattugiato. Ideale anche come contorno.

Die gefrorenen Spätzle in kochendes Salzwasser geben und kochen bis das Produkt nach oben schwimmt (ca. 5 Minuten), abseihen und mit Sahne und Schinken vermischen. Mit Reibkäse bestreuen. Als Alternative nur mit Butter und Reibkäse servieren. Ideal auch als Beilage.

Give the frozen “Spätzle” in boiling salted water and cook until the product floats to the surface of the water (about 5 minutes), put out of the water and mix with cream and ham. Sprinkle with grated cheese. Serve as an alternative only with butter and grated cheese. Ideal as a side dish.

**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 / ingredients:** [Ricetta-Rezept-recipe R 73-152] all'uovo, Eierspätzle , with egg,

Farina di **frumento** tipo "0", acqua, **uova** fresche pastorizzate (15%), fecola di patate, sale iodato, noce moscata.

**Weizenmehl** Typ "0", Wasser, frische pasteurisierte **Eier** (15%), Kartoffelstärke, jodiertes Salz, Muskatnuss.

**Wheat** flour "0", water, fresh pasteurized **egg** (15%), potato starch, iodized salt, nut meg.

**Ingredienti / Zutaten / ingredients:** [Ricetta-Rezept-recipe R73-151] spinaci, Spinatspätzle, with spinach,

Farina di **frumento** tipo "0", acqua, spinaci (16%), **uova** fresche pastorizzate, fecola di patata, porro, sale iodato, noce moscata.

**Weizenmehl** Typ "0", Wasser, Spinat (16%), frische pasteurisierte **Eier**, Kartoffelstärke, Porree, jodiertes Salz, Muskatnuss.

**Wheat** flour "0", water, spinach (16%), fresh pasteurized **egg**, potato starch, leek, iodized salt, nut meg.

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

			R 73-152	R 73-151
<b>Energia</b>	<b>Energie</b>	<b>energy</b>	874 KJ/100g 206 kcal/100g	571 KJ/100g 135 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>	1,9 g 0,5 g	1,4 g 0,4 g
<b>Carboidrati</b> <i>di cui zuccheri</i>	<b>Kohlenhydrate</b> <i>davon Zucker</i>	<b>Carbohydrates</b> <i>of which sugars</i>	39 g 0,1 g	22 g 0,7 g
<b>fibre</b>	<b>Ballaststoffe</b>	<b>fibre</b>	1,0 g	0,9 g
<b>Proteine</b>	<b>Eiweiss</b>	<b>Protein</b>	7,8 g	8,1 g
<b>sale</b>	<b>Salz</b>	<b>salt</b>	0,6 g	0,6 g

Il prodotto non contiene componenti geneticamente modificati. Das Produkt ist frei von gentechnisch veränderten Zusätzen. The product does not contain genetically modified additions.

## Allergeni / Allergene / allergenics (DIR. 2003/89/CE)

Allergeni / Allergene / allergenics	Ingredienti / Zutaten / ingredients
Glutine / Gluten / gluten	Farina di frumento, Weizenmehl, wheat flour;
Uovo / Ei / egg	uovo, Ei, egg;

## Caratteristiche microbiologiche / mikrobiologische Beschaffenheiten / microbiological terms:

	Valore standard / Standardwerte / defaults	Valore massimo / Sperrwert / reject
<b>CMT / GKZ / TBC (30 °C)</b>	< 100.000 (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	> 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</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>	assente / absent 25 g / negativ	
<b>Listeria monocytogenes</b>	assente / absent 25 g / negativ	> 3,0 MPN/g
<b>Lieviti e muffe / Hefen u. Schimmel / yeasts &amp; moulds</b>	< 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	> 1.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g

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

<b>Codice / Art / Code:</b> <b>KL 0210</b> <b>1000 g</b>	<b>Confezione / Säcke / wrapping (cs)</b> <b>Codice / Code EAN:</b> <b>8-005145022216</b>	<b>Cartone / Karton / cardboard box (ck)</b> <b>Codice / Code EAN:</b> <b>8-005145222210</b>	<b>Pallet / Palette / palet (pp)</b>
<b>Tipo d'imballaggio</b> <b>Verpackungstyp</b> <b>Packing type</b>	Sacchetto PET + PEL FLEXO fascia 430 neutro art. 5010202 con etichetta, mit Etikette, with label all.1 1.000 gr	Cartone A neutro KBSK 262/C art. 50216 con etichetta, mit Etikette, with label EAN128 10 cs / ck	EPAL 63 ck / pp 9 ck / strato / Lage / stratum
<b>Tara / tare</b>	8 g	310 g	20 + 5 kg
<b>Lordo / Brutto / gross</b>	1.008 g	10.390 g (+ 80 g cs)	675 + 5 kg (incl. pp)
<b>Altezza / Höhe / hight</b>	50 mm	255 mm	1,94 ± 0,02 mt (incl. pp 15cm)
<b>Larghezza / Breite / width</b>	210 mm	255 mm	120 cm
<b>Lunghezza / Länge / length</b>	240 mm	390 mm	80 cm

<b>Codice / Art / Code:</b> <b>KL 0220</b> <b>1000 g</b>	<b>Confezione / Säcke / wrapping (cs)</b> <b>Codice / Code EAN:</b> <b>8-005145002119</b>	<b>Cartone / Karton / cardboard box (ck)</b> <b>Codice / Code EAN:</b> <b>8-005145022117</b>	<b>Pallet / Palette / palet (pp)</b>
<b>Tipo d'imballaggio</b> <b>Verpackungstyp</b> <b>Packing type</b>	Sacchetto PET + PEL FLEXO fascia 430 neutro art. 5010202 con etichetta, mit Etikette, with label all.2 1.000 gr	Cartone A neutro KBSK 262/C art.50216 con etichetta, mit Etikette, with label EAN128 10 cs / ck	EPAL 63 ck / pp 9 ck / strato / Lage / stratum
<b>Tara / tare</b>	8 g	310 g	20 ± 5 kg
<b>Lordo / Brutto / gross</b>	1.008 g	10.390 g (+ 80 g cs)	675 ± 5 kg (incl. pp)
<b>Altezza / Höhe / hight</b>	50 mm	255 mm	1,94 ± 0,02 mt (incl. pp 15cm)
<b>Larghezza / Breite / width</b>	210 mm	255 mm	120 cm
<b>Lunghezza / Länge / length</b>	240 mm	390 mm	80 cm

<b>all. 1) etichetta termoprotetta 100x150 mm König Laurin art. 5040426</b>	<b>all. 2) etichetta termoprotetta 100x150 mm König Laurin art. 5040426</b>
<p align="center"><b>Eierspätzle</b> <b>Spätzle all'uovo</b> tiefgekühlt - Surgelati Nettogewicht: <b>1000g</b> Peso netto: <b>1000g</b></p> <p><b>ZUTATEN:</b> Weizenmehl Typ "0", Wasser, frische pasteurizzata <b>Eier</b> (15%), Kartoffelstärke, jodiertes Salz, Muskatnuss.</p> <p><b>INGREDIENTI:</b> Farina di <b>frumento</b> tipo "0", acqua, <b>uova</b> fresche pastorizzate (15%), fecola di patate, sale iodato, noce moscata.</p> <p><b>ZUBEREITUNG:</b> Die gefrorenen Spätzle in kochendes Salzwasser geben und kochen bis das Produkt nach oben schwimmt (ca. 5 Minuten), abseihen. Ideal als Beilage oder zum Verfeinern mit Schinken, Sahne, Käse usw.</p> <p><b>PREPARAZIONE:</b> Versare gli spätzle surgelati in acqua salata bollente; cuocere fino a quando vengono a galla (mass. 5 minuti); scolare e amalgamare con della panna e prosciutto e condire con formaggio grattugiato o con burro fuso e formaggio grattugiato. Ideale anche come contorno.</p> <p><b>HAUSHALTSAUFBEWAHRUNG:</b> Kühlschrank: 1 Tag * (-6°C): 1 Woche ** (-12°C): 1 Monat *** (-18°C): siehe Aufdruck</p> <p><b>CONSERVAZIONE DOMESTICA:</b> Frigido: 1 giorno * (-6°C): 1 settimana ** (-12°C): 1 mese *** (-18°C): vedi data di scadenza</p> <p><b>HAERGESTELLT UND VERPACKT - PRODOTTO E CONFEZIONATO:</b> Koch snc / OHG, Via Negrelli, 16 Negrellistr. I-39100 Bolzano Bozen Tel. 0471/202111 Fax. 0471/500464 info@kochbz.it</p> <p>Mindestens haltbar bis und Produktionslotto : siehe Aufdruck Termine minimo di conservazione e lotto: stampato sulla confezione</p>	<p align="center"><b>Spinatspätzle</b> <b>Spätzle agli spinaci</b> tiefgekühlt - Surgelati Nettogewicht: <b>1000g</b> Peso netto: <b>1000g</b></p> <p><b>ZUTATEN:</b> Weizenmehl Typ "0", Wasser, Spinat (16%), frische pasteurizzata <b>Eier</b>, Kartoffelstärke, Porree, jodiertes Salz, Muskatnuss.</p> <p><b>INGREDIENTI:</b> Farina di <b>frumento</b> tipo "0", acqua, spinaci (16%), <b>uova</b> fresche pastorizzate, fecola di patate, porro, sale iodato, noce moscata.</p> <p><b>ZUBEREITUNG:</b> Die gefrorenen Spätzle in kochendes Salzwasser geben und kochen bis das Produkt nach oben schwimmt (ca. 5 Minuten), abseihen. Ideal als Beilage oder zum Verfeinern mit Schinken, Sahne, Käse usw.</p> <p><b>PREPARAZIONE:</b> Versare gli spätzle surgelati in acqua salata bollente; cuocere fino a quando vengono a galla (mass. 5 minuti); scolare e amalgamare con della panna e prosciutto e condire con formaggio grattugiato o con burro fuso e formaggio grattugiato. Ideale anche come contorno.</p> <p><b>HAUSHALTSAUFBEWAHRUNG:</b> Kühlschrank: 1 Tag * (-6°C): 1 Woche ** (-12°C): 1 Monat *** (-18°C): siehe Aufdruck</p> <p><b>CONSERVAZIONE DOMESTICA:</b> Frigido: 1 giorno * (-6°C): 1 settimana ** (-12°C): 1 mese *** (-18°C): vedi data di scadenza</p> <p><b>HAERGESTELLT UND VERPACKT - PRODOTTO E CONFEZIONATO:</b> Koch snc / OHG, Via Negrelli, 16 Negrellistr. I-39100 Bolzano Bozen Tel. 0471/202111 Fax. 0471/500464 info@kochbz.it</p> <p>Mindestens haltbar bis und Produktionslotto : siehe Aufdruck Termine minimo di conservazione e lotto: stampato sulla confezione</p>

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

Creato da: SV	Data: 16.07.2014	Funzione: CQ	Responsabile processo:	Pag 3 di 3
Controllato da: PC	Data: 16.07.2014	Funzione: AQ	AQ	