



\*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:**

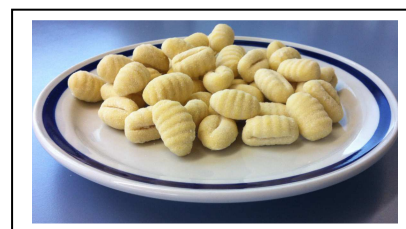
Koch ohg/snc stabilimento / Betrieb / establishment Via Negrelli Negrellistraße 16 39100 Bozen / Bolzano

**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            g. *** (-18°C)            ** (-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>**** g. *** (-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

