

Pasta sfoglia stesa surgelata *

Doc Nr.: ST 72-15

rev.: 19

*Blätterteig gezogen – TK

puff pastry – frozen

Codice / Code: vedi pag. / siehe Seite / see page 3 - 4

Codice / Code EAN: vedi pag / siehe Seite / see page 3 - 4

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 ed immagine prodotto / Produktbeschreibung und Bild / particulars of the product:	Marchio / Marke / Brand
Fogli di sfoglia pronta di colore crema; Cremefarbige Teigblätter; Dough sheets colour: cream;	
<p>Pasta sfoglia stesa 2500g cod. 0414</p> <p>Lunghezza: 475±10mm; larghezza: 260±10mm; spessore: 4±1mm; peso: 625± 10g</p> <p>Länge: 475 ± 10 mm; Breite: 260 ± 10 mm; Dicke: 4 ± 1 mm; Gewicht: 625 ± 10g</p> <p>Length: 475 ± 10 mm; width: 260 ± 10 mm; thickness: 4 ± 1 mm; weight: 625 ± 10g</p>	 
<p>Pasta sfoglia disco diametro 18cm cod. 0814</p> <p>Ø: 180 mm, spessore: 0,4 +/- 2 mm; peso 125 ± 5 g</p> <p>Ø: 180 mm, Dicke: 0,4 +/- 2 mm; Gewicht 125 ± 5 g</p> <p>Ø 180 mm, tickness: 0,4 +/- 2 mm; weight 125 ± 5 g</p>	 

Etichettatura e conservabilità / Etikettierung und Konservierung / Labeling and conservation:

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

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:

Essendo la pasta sfoglia già stesa necessita di poco tempo per lo scongelamento ca. 5-10 min. a temperatura ambiente. Stendere il prodotto a seconda delle necessità e proseguire normalmente. La pasta si presta per la preparazione di tutti i tipi di strudel, salatinì, pizzette, rotoli di carne o altre ricette a scelta.

Da der Blätterteig bereits ausgewalgt ist, ist die Auftauzeit sehr kurz, ca. 5-10 Minuten bei Raumtemperatur. Den Teig eventuell noch weiter auswalgen und wie gewohnt mit der Verarbeitung fortfahren. Der Teig eignet sich für die verschiedensten Strudel, Salzgebäcke, Pizzette, Fleischröllchen oder Ricottaröllchen, je nach Belieben.

Since the puff pastry is already stretched, the thawing time is only approx. 5-10 min. at room temperature. Use the product according to your needs: the paste is suitable for the preparation of all types of strudels, pretzels, pizzas, meat or vegetable rolls or other dishes of your taste.

Condizioni di conservabilità / Lagerungsbedingungen / storage conditions:

CONSERVAZIONE DOMESTICA:	LAGERUNGSBEDINGUNGEN:	STORAGE CONDITIONS:
**** & *** (-18°C) 18 mesi	**** & *** (-18°C) 18 Monate	**** & *** (-18°C) 18 months
** (-12°C) 1 mese	** (-12°C) 1 Monat	** (-12°C) 1 month
* (-6°C) 1 settimana	* (-6°C) 1 Woche	* (-6°C) 1 week
(0°C) 3 giorni	(0°C) 3 Tage	(0°C) 3 days
* Nel frigorifero: consumare entro un giorno. Non ricongelare il prodotto. Una volta scongelato, il prodotto deve essere consumato entro 24 ore.	Im Kühlschrank: Innerhalb von einem Tag verbrauchen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren, sondern innerhalb von 24 Stunden verbrauchen.	In the fridge: consume within one day. Once defrosted, don't freeze it again. The defrosted product must be consumed within 24 hours.

Lotto / Chrgennummer / Production batch: LYYDDD

L	LOTTO / CHARGENNUMMER / BATCH
YY	ANNO DI PRODUZIONE / JAHR DER PRODUKTION / YEAR OF PRODUCTIONS
DDD	GIORNO DI PRODUZIONE CONSECUTIVO DELL'ANNO / PRUDUKTIONKONSEKTIONESTAG DES JAHRES / CONSECUTIVE PRODUCTION DAY OF THE YEAR

Esempio/Beispiel/Example:

L18355 => DATA DI PRODUZIONE 21/12/2018 -- PRODUKTIONSDATUM 21/12/2018 -- PRODUCTION DATE 21/12/2018

Caratteristiche chimiche / chemische Beschaffenheiten / chemical terms:

Ingredienti / Zutaten / ingredients: [Ricetta-Rezeptur-recipe R 73-121]

Farina di **frumento** tipo "00", 29% margarina vegetale [oli e grassi vegetali -palma e girasole-, acqua, emulsionanti (mono e digliceridi degli acidi grassi E471-palma-)], acqua, sale iodato, aroma, farina di **frumento** maltato

Weizenmehl Typ "00", 29% pflanzliche Margarine[pflanzliche Öle und Fette-Ölpalme und Sonnenblume- Wasser, Emulgator: (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren E471-Ölpalme)], Wasser, jodiertes Speisesalz, aroma, **Weizenmalzmehl**.

Wheat flour type "00", 29% vegetable margarine [oils and vegetable fats-palm and sunflower-, water, emulsifying: (E471-palm)], water, iodized salt, flavourings, malted **wheat** flour.

Dichiarazione nutrizionale / Nährwertdeklaration / nutrition declaration:

Energia	Energie	energy	338 kcal/100g 1414 KJ/100g
Grassi <i>di cui acidi grassi saturi</i>	Fette <i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	Fats <i>of which saturates fatty acids</i>	17 g 8,6 g
Carboidrati <i>di cui zuccheri</i>	Kohlenhydrate <i>davon Zucker</i>	Carbohydrates <i>of which sugars</i>	38 g 0,6 g
fibre	Ballaststoffe	fibre	3,3 g
Proteine	Eiweiss	Protein	6,6 g
sale	Salz	salt	0,67 g

OGM / GVO / GMO

Il prodotto non è da contrassegnare secondo i Regolamenti (CE) n. 1829/2003 e 1830/2003.

Das Produkt ist nicht gemäß EG-Verordnungen Nr. 1829/2003 und 1830/2003.

The product is not to be marked according to the Regulations (EC) n.1829/2003 and 1830/2003.

Allergeni / Allergene / allergens

Allergeni / Allergene / allergens	Ingrediente / Zutaten / ingredients
Glutine / Gluten / gluten	Farina di frumento, Weichweizenmehl, wheat flour; Malto, Malzmehl, malt;
Uovo / Ei / egg	Può contenere uovo, kann Ei enthalten, may contain egg
Soia / Soja / soy	Può contenere soia, kann Soja enthalten, may contain soy

Creto da: GS	Data: 16.11.2021	Funzione: CQ	Responsabile processo:	Pag 2 di 5
Controllato da: NF	Data: 16.11.2021	Funzione: AQ	AQ	

Caratteristiche microbiologiche / mikrobiologische Beschaffenheiten / microbiological terms:

	Valore standard / Standardwerte / defaults	Valore massimi / Grenzwerte / reject
CMT / GKZ / TBC (30 °C)	1.000.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	3.000.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Coliformi / Colibakterien / coliforms	5.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	10.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Escherichia Coli / E.Coli	< 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Clostridi solfito riduttori / Clostridium / clostridia	< 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		frei / assente / absent 25 g

Caratteristiche fisiche / physikalischen Beschaffenheiten / physical terms:

Codice / Art / Code: 0414 2500 gr	Confezione / Säcke / wrapping (cs) Codice / Code EAN: 8-005145004144	Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / Code EAN: 8-005145204148	Pallet / Palette / pallet (pp)
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Bobina stampata PP Coex 30 Fascia 700 art. 5010306 (4 fogli da 625 g) 2500 gr (4 fogli)	Cartone EKG stampato KBSK 262/C art. 50255 con etichetta, mit Etikette, with label EAN128 + (nastro adesivo "fragile") 4 cs / ck	EPAL 60 ck / pp 6 ct per/für/for strato/ Lage / layer
Tara / tare	14 g	271 g	20 ± 5 kg
Lordo / Brutto / gross	2.514 g	10.327g (con/mit/with 56g cs)	639 ± 5 kg (con/mit/with 20kg pp)
Altezza / Höhe / hight	20 mm	95 mm	1,1 + 0,02 mt (con/mit/with pp 15cm)
Larghezza / Breite / width	270 mm	290 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	480 mm	500 mm	120 cm
Immagine / Bild / picture	NA	NA	NA

Etichetta cartone / Kartonetickette / Cardbord label



Etichettatura ambientale / Umwelt Etikettierung / environmental labelling



Codice / Art / Code: 0814 DISCO Ø: 180 mm	Confezione / Säcke / wrapping (cs)	Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / Code EAN: 8-005145008142	Pallet / Palette / pallet (pp)
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Buste PE neutre (45+13+13) x 70 sp 0,04 art. 5040203	Cartone GSB KBSK 262/C Art. 50226 con etichetta / mit Etikette / with label 1 cs / ck	EPAL 54 ck / pp 9 ck / strato / Lage / stratum
Tara / tare	36 g	290 g	20 ± 5 kg
Lordo / Brutto / gross	11.036	11.326 g (+ 36 g cs)	631 ± 5 kg (incl. pp)
Altezza / Höhe / hight	-	205 mm	1,38 ± 0,02 mt (incl. pp 15 cm)
Larghezza / Breite / width	-	255 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	-	390 mm	120 cm
Immagine / Bild / picture	NA	NA	NA

Etichetta cartone /
Kartonetickette /
Cardbord label

Etichettatura
ambientale /
Umwelt
Etikettierung /
environmental
labelling

0814 Pasta sfoglia disco 18 cm
Blätterteigscheibe 18 cm

peso netto / Nettogewicht: **11 kg e**
Peso disco singolo / Einzelgewicht Scheibe: 125 g ± 5 g
surgelato / tiefgekühlt

Preparazione: Essendo la pasta sfoglia già stesa necessita di poco tempo per lo scongelamento ca. 5-10 min. a temperatura ambiente. Stendere il prodotto a seconda delle necessità e proseguire normalmente.

Non ricongelare il prodotto dopo averlo scongelato. Consumare il prodotto entro 24 ore dallo scongelamento. Da consumare previa cottura.

Zubereitung: Da der Blätterteig bereits ausgewalgt ist, ist die Auftauzeit sehr kurz, ca. 5-10 Minuten bei Raumtemperatur. Den Teig eventuell noch weiter auswalgen und wie gewohnt mit der Verarbeitung fortfahren. Der Teig eignet sich für die verschiedensten Strudel, Salzgebäcke, Pizzate, Fleischröllchen oder Ricottaröllchen, je nach Belieben. Nur gegart verzehren.

Ingredienti: Farina di **frumento** tipo "00", 29% margarina vegetale [oli e grassi vegetali - palma e girasole - , acqua, emulsionanti (mono e digliceridi degli acidi grassi E471-palma-), acqua, sale iodato, aroma burro, farina di **frumento** maltato. Può contenere tracce di **uovo** e **soia**.

Zutaten: **Weizenmehl** Typ "00", 29% pflanzliche Margarine [pflanzliche Öle und Fette-Ölpalme und Sonnenblume- Wasser, Emulgator: (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren E471-Ölpalme)], Wasser, jodiertes Speisesalz, Butteraroma, **Weizenmalzmehl**. das produkt von Spuren von **Ei** und **soja** enthalten.

<p>Dichiarazione nutrizionale per / Nährwertdeklaration pro 100g:</p> <p>Energia / Energie: 1414kJ/338kcal Grassi / Fette: 17g <i>di cui acidi grassi saturi / davon gesättigte Fettsäuren: 8,6g</i> Carboidrati / Kohlenhydrate: 38g <i>di cui zuccheri / davon Zucker: 0,6g</i> Fibre / Ballaststoffe: 3,3g Proteine / Eiweiß: 6,6g Sale / Salz: 0,67g</p>	<p>SACCHETTO Plastica (4) CONFEZIONE ESTERNA Cartone (20) Raccolta differenziata Verifica le disposizioni del tuo Comune</p> <p>BAG Plastica (4) OUTER PACKAGING Cartone (20) Recycling Check the regulations of your municipality</p>
---	--


Conservazione domestica / Haushaltsaufbewahrung:	
0 °C:	3 giorni / Tage
* (-6 °C):	1 settimana / Woche
** (-12 °C):	1 mese / Monat
*** (-18 °C):	vedi Da consumarsi preferibilmente entro il / Siehe Mindestens haltbar bis

Non ricongelare il prodotto dopo averlo scongelato. Il prodotto deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento. Da consumare previa cottura. Einmal aufgetaut, darf das Produkt nicht wieder eingefroren werden und muss innerhalb 24 Stunden aufgebraucht werden! Nur gegart verzehren.

Prodotto e confezionato / Produziert und abgepackt:
KOCH snc, Via Negrelli / Negrellistraße 16, 39100 BOLZANO/BOZEN (IT)
Tel.: +39 0471/202111 Fax: +39 0471/500464 - www.kochbz.it - info@kochbz.it

Lotto / Chargennummer: _____ Da consumarsi preferibilmente entro il / Mindestens haltbar bis: _____

Lyddd **11/11/1111**



(02) 0 8005145 00814 2 (15) 111111 (10) Lyddd (37) 54

*** Etichettatura e conformità materiali a contatto con l'alimento (imballaggio primario) / Kennzeichnung und Konformität von Materialien mit Lebensmittelkontakt (Primärverpackung) / Labelling and compliance of food contact materials (primary packaging)**

Etichettatura / Kennzeichnung / Labelling: conforme al REG. (UE) 1169/2011 / entspricht der EG-Verordnung Nr. 1169/2011 / in according the Regulation (EU) n.1169/2011

I materiali destinati al contatto con gli alimenti (imballaggi primari) sono conformi alla seguente legislazione in vigore:

- Reg. CE N. 1935/2004 e s.m.i
- Reg. CE N. 1895/2005 e s.m.i
- Reg. EU N. 10/2011 e s.m.i
- Reg. EU 174/2015
- DPR 777/82 e s.m.i.
- DM 21/03/73 e s.m.i.

Nei materiali a contatto possono essere presenti sostanze regolate secondo Reg. CE N. 1333/2008 e s.m.i. e Reg CE N. 1334/2008 e s.m.i..

Il processo produttivo del materiale a contatto con gli alimenti è conforme al regolamento CE N. 2023/2006 (GMP) e s.m.i..

Die Materialien, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (Primärverpackungen), entsprechen der folgenden aktuellen Gesetzgebung

- EG-Verordnung Nr. 1935/2004 und nachfolgende Änderungen und Ergänzungen
- EG-Verordnung N. 1895/2005 und nachfolgende Änderungen und Ergänzungen
- EU-VO Nr. 10/2011 und nachfolgende Änderungen und Ergänzungen
- EU-VO 174/2015
- DPR 777/82 und nachfolgende Änderungen und Ergänzungen
- DM 21/03/73 und nachfolgende Änderungen und Ergänzungen.

In den Kontaktmaterialien können Stoffe enthalten sein, die gemäß CE-Verordnung N. 1333/2008 und nachfolgende Änderungen und Ergänzungen. und CE-Verordnung N. 1334/2008 und nachfolgende Änderungen und Ergänzungen. geregelt sind.

Der Herstellungsprozess des Materials im Kontakt mit Lebensmitteln entspricht der EG-Verordnung Nr. 2023/2006 (GMP) und nachfolgenden Änderungen und Ergänzungen.

The materials intended to come into contact with food (primary packaging) comply with the following current legislation

- EC Reg. No. 1935/2004 and subsequent amendments and supplements
- EC Reg. No. 1895/2005 and subsequent amendments and supplements
- EU Reg. No. 10/2011 and subsequent amendments and supplements
- EU Reg. 174/2015
- DPR 777/82 and subsequent amendments and supplements
- DM 21/03/73 and subsequent amendments and supplements.

Substances regulated according to EC Reg. No. 1333/2008 and subsequent amendments and supplements and EC Reg. No. 1334/2008 and subsequent amendments and supplements may be present in contact materials.

The production process of the food contact material complies with EC Reg. No. 2023/2006 (GMP) and subsequent amendments and supplements.

Approvato da / freigegeben von / approved by:	DG
MKT	COMM
AQ	LOG
RP	UA