



*Kartoffel- “Chicche” – TK

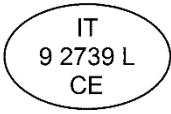
Gnocchi potato „Chicche“- frozen



Codice / Code: vedi pag / siehe Seite / see page 3-6

Codice / Code EAN: vedi pag / siehe Seite / see page 3-6

Luogo di produzione e confezionamento/ produziert und abgepackt / produced and packed:

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



| Descrizione ed immagine prodotto / Produktbeschreibung und Bild / particulars of the product: | Marchio / Marke / Brand |
|---|--|
| <p>Tradizionali bocconcini di farina e patate di forma cilindrica leggermente ricurvi di color giallo crema o verdi (se con spinaci): peso: 3 ± 1 gr ; misura: (Lu x La x A) 21 x 12 x 13 ± 2 mm.</p> <p>Traditionelle zylinderförmig-gebogene Teigkugeln mit gelblicher cremiger oder grüner Farbe (wenn mit Spinat): Gewicht: 3 ± 1 gr ; Größe (L x B x H): 21 x 12 x 13 ± 2 mm.</p> <p>Traditional ball-shaped (curved-cylindrical) pasta, colour yellow cream or green (if with spinach): weight: 3 ± 1 gr , dimensions (L x W x H): 21 x 12 x 13 ± 2 mm.</p> |  |
|  | |

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

Sulla confezione e/o sul cartone appaiono: ingredienti, preparazione, conservazione, lotto e 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

Preparazione / Zubereitung / cooking instructions:

Versare le chicche surgelate in acqua bollente salata e lasciare bollire per ca. 2 minuti, comunque fino a che affiorano in superficie. Scolare e servire con salse di proprio gradimento. Ideale anche come contorno.

Die tiefgekühlten “Chicche” in kochendes Salzwasser geben und ca. 2 Minuten kochen bis sie nach oben schwimmen, abseihen und mit Soßen ihres Beliebens servieren. Geeignet auch als Beilage.

Put the frozen “Chicche” into boiling water for about 2 minutes. When the product comes to the water surface, sieve the “chicche” and serve with sauces of your pleasure. Ideal also for side dishes.

Condizioni di conservabilità / Lagerungsbedingungen / storage conditions:

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

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

| | | | | |
|--------------------|------------------|--------------|------------------------|------------|
| Creato da: GS | Data: 16.11.2021 | Funzione: CQ | Responsabile processo: | Pag 1 di 7 |
| Controllato da: NF | Data: 16.11.2021 | Funzione: AQ | AQ | |

Caratteristiche chimiche / chemische Beschaffenheiten / chemical terms:**Ingredienti / Zutaten / Ingredients: (Chicche di patate, Kartoffelgnocchi, Gnocchi potatoes)****Ricetta / Rezept / recipe: R 73-005**

Purea di patate 74% [acqua, patata, fiocchi di patate [patate, emulsionante E471, antiossidante E223, curcuma, estratto di paprika], fecola di patata], farina di **frumento** tipo "0", granito di **grano** tenero, farina di mais, farina di riso (*spolvero*), sale iodato.

Kartoffelpüree 74% (Wasser, Kartoffeln, Kartoffelflocken [Kartoffeln, Emulgator E471, Konservierungsstoff E223, Kurkuma und Paprikaextrakt], Kartoffelstärke), **Weizenmehl** Typ "0", **Weichweizengriess**, Maismehl, Reismehl (zur Bestreuung), jodiertes Salz.

Potato puree 74% (water, potatoes, potato flakes [potatoes, emulsifier: E471, preservative E223, curcuma and paprika extract], potato starch), **wheat** flour, **wheat's** granite, corn flour, rice flour (*sprinkling*), iodized salt.

Ingredienti / Zutaten / Ingredients: Chicche di patate (verdi-spinaci), Kartoffelgnocchi (grün-Spinat), Gnocchi potatoes (green-spinach) Ricetta / Rezept / recipe: R 73-027

Purea di patate 57% [acqua, patata, fiocchi di patate (patate, emulsionante E471, conservante E223, curcuma, estratto paprika), fecola di patate], farina di **frumento** tipo "0", spinaci (13%), farina di mais, granito di **grano** tenero farina di riso (*spolvero*), sale iodato, noce moscata, pepe.

Kartoffelpüree 57% [Wasser, Kartoffeln, Kartoffelflocken (Kartoffeln, Emulgator E471, Konservierungsstoff E223, Kurkuma und Paprikaextrakt), Kartoffelstärke], **Weizenmehl** Typ "0", Spinat (13%), Maismehl, **Weichweizengriess**, Reismehl (*zur Bestreuung*), jodiertes Salz, Muskatnuss, Pfeffer.

Potato puree 57% [water, potatoes, potato flakes (potatoes, emulsifier: E471, preservative E223, curcuma and paprika extract), potato starch], **wheat** flour "0", spinach (13%), corn flour, **wheat's** granite, rice flour (*sprinkling*), iodized salt, nutmeg, schwarzer pepper.

Dichiarazione nutrizionale / Nährwertdeklaration / nutrition declaration:

| | | | R 73-005 | R 73-027 |
|---|---|---|------------------------------|------------------------------|
| Energia | Energie | energy | 156 kcal/100g 660 KJ/100g | 162 kcal/100g 687 KJ/100g |
| Grassi di cui acidi grassi saturi | Fette davon gesättigte Fettsäuren | Fats of which saturates fatty acids | 0,9 g 0,4 g | 0,1 g 0,1 g |
| Carboidrati di cui zuccheri | Kohlenhydrate davon Zucker | Carbohydrates of which sugars | 30 g 4,0 g | 33 g 2,6 g |
| fibre | Ballaststoffe | fibre | 3,9 g | 1,9 g |
| Proteine | Eiweiss | Protein | 5,0 g | 6,3 g |
| sale | Salz | salt | 0,9 g | 0,5 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; Granito di frumento, Weichweizengriess, wheat's granite; |
| latte / Milch / milk | Può contenere latte, kann Milch enthalten, may contain milk [GP, GS] |
| Uovo / Ei / egg | Può contenere uovo, kann Ei enthalten, may contain egg [GP, GS] |
| Soia / Soja / soy | Può contenere soia, kann Soja enthalten, may contain soy [GP, GS] |
| Solfiti / Sulfite / sulfites | Può contenere tracce di solfiti, kann Sulfiten enthalten, may contain sulfites [GP, GS] |

Caratteristiche microbiologiche / mikrobiologische Beschaffenheiten / microbiological terms:

| | Valore standard / Standardwerte / defaults | Valore massimo / Grenzwert / reject |
|--|---|--|
| CMT / GKZ / TBC (30 °C) | < 50.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g | 300.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g |
| Coliformi / Colibakterien / coliforms | < 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g | 1000 (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 / clostridium | < 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g | 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g |
| Stafilococchi / 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 | |

| | | | | |
|--------------------|------------------|--------------|------------------------|------------|
| Creato da: GS | Data: 16.11.2021 | Funzione: CQ | Responsabile processo: | Pag 2 di 7 |
| Controllato da: NF | Data: 16.11.2021 | Funzione: AQ | AQ | |

Caratteristiche fisiche / physikalischen Beschaffenheiten / physical terms:

| Codice / Art / Code: 5208 | Confezione / Säcke / wrapping (cs)* Codice / Code EAN: 8-005145052084 | Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / Code EAN: 8-005145252088 | Paletta / Palette / pallet (pp) |
|---|---|--|---|
| Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type | Sacchetto stampato, bedruckter Sack, printed bag Lamina PET + PE 430 x 62 my art. 5010120 1000 g | Cartone / Karton / cardboard box GSB KBSK 263/C art. 50226 mit Etiketle / con etichetta / with labels: EAN128 10 cs / ck | EPAL 72 ck / pp 9 ck / strato / Lage / stratum |
| Tara / tare | 8 g | 290 g | 20 ± 5 kg |
| Lordo / Brutto / gross | 1.008 g | 10.370 g (+80 g cs) | 766 ± 5 kg (incl. pp) |
| Altezza / Höhe / hight | 40 mm | 205 mm | 1,79 ± 0,02 mt (incl. pp 15cm) |
| Larghezza / Breite / width | 180 mm | 255 mm | 80 cm |
| Lunghezza/ Länge/ length | 280 mm | 390 mm | 120 cm |
| Immagine / Bild / picture |  |  |  |
| Etichetta cartone / Kartonetikette / Cardbord label | <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center;"> <p>5208 Chicche di patate KOCH - Minikartoffelnocken - Potato chicche - Chicche a la pomme de terre</p> <p>Prodotto surgelato - Tiefgekühlprodukt - Frozen product - Produit surgelé</p> <p>Peso netto - Nettogewicht - Net weight - Poids net: 10 kg (10x1000g^e)</p> <p>Conservare a -18°C Konservieren bei -18°C Keep at -18°C Conserver à -18°C</p> <p>Lotto Chargennummer Production batch Lot NR: Lyddddd</p> <p>Da consumarsi preferibilmente entro il: Mindestens haltbar bis: Best before A consommer de preference 11/11/1111 avant le:</p>  <p>(01) 0 8005145 25208 8 (15) 111111 (10) Lyddddd (30) 10</p> <p>Koch Snc, via Negrelli 16, 39100 Bolzano - ITALY (UE)</p> </div> | | |
| Etichettatura ambientale / Umwelt Etikettierung / environmental labelling | <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <p>SACCHETTO</p> <p>Plastica (7)</p> <p>Raccolta differenziata</p> <p>Verifica le disposizioni del tuo Comune</p> </div> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;"> <p>BAG</p> <p>Plastic (7)</p> <p>Recycling</p> <p>Check the regulations of your municipality</p> </div> </div> | | |

| Codice / Art / Code: 55208 | Confezione / Säcke / wrapping (cs)* Codice / Code EAN: 8-005145052084 | Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / Code EAN: 8-005145552089 | Pallet / Palette / palet (pp) |
|---|--|--|--|
| Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type | Sacchetto stampato, bedruckter Sack, printed bag Lamina PET + PE 430 x 62 my art. 5010120 1000 g | Cartone / Karton / cardboard box G5 KBSK 263/C art. 50253 mit Etikette / con etichetta / with labels: EAN128 5 cs / ck | EPAL 108 ck / pp 9 ck / strato / Lage / stratum |
| Tara / tare | 8 g | 313 g | 20 + 5 kg |
| Lordo / Brutto / gross | 1.008 g | 5.353 g (+40g cs) | 598 kg+ 5 kg (incl. pp) |
| Altezza / Höhe / hight | 40 mm | 113 mm | 1,50 + 0,02 mt (incl. pp 15cm) |
| Larghezza / Breite / width | 180 mm | 255 mm | 80 cm |
| Lunghezza / Länge/length | 280 mm | 390 mm | 120 cm |
| Immagine / Bild / picture |  |  | NA |
| Etichetta cartone / Kartonetickette / Cardbord label | <div style="border: 1px solid black; padding: 10px;"> <p style="text-align: center;">55208 Chicche di patate KOCH - Minikartoffelnocken - Potato chicche - Chicche a la pomme de terre</p> <p style="text-align: center;">Prodotto surgelato - Tiefgekühltprodukt - Frozen product - Produit surgelé</p> <p style="text-align: center;">Peso netto - Nettogewicht - Net weight - Poids net: 5 kg (5x1000g e)</p> <p style="text-align: center;">Conservare a -18°C Konservieren bei -18°C Keep at -18°C Conserver à -18°C</p> <p style="text-align: center;">Lotto Chargennummer Production batch Lot NR: Lydddd</p> <p style="text-align: center;">Da consumarsi preferibilmente entro il: Mindestens haltbar bis: Best before A consommer de preference 11/11/1111 avant le:</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p style="text-align: center;">(01) 0 8005145 55208 9 (15) 111111 (10) Lydddd (30) 05</p> <p style="text-align: center;">Koch Snc, via Negrelli 16, 39100 Bolzano - ITALY (UE)</p> </div> | | |
| Etichettatura ambientale / Umwelt Etikettierung / environmental labelling | <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <p>SACCHETTO</p> <p>Plastica (7)</p> <p>Raccolta differenziata</p> <p>Verifica le disposizioni del tuo Comune</p> </div> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;"> <p>BAG</p> <p>Plastic (7)</p> <p>Recycling</p> <p>Check the regulations of your municipality</p> </div> </div> | | |

| Codice / Art / Code: 5608 | Confezione / Säcke / wrapping (cs)* Codice / Code EAN: - | Cartone / Karton / cardboard box (ck)* Codice / Code EAN: 8-005145056082 | Pallet / Palette / palet (pp) |
|---|---|---|---|
| Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type | Sacchetto neutro, neutral Sack, neutral bag LDPE 45+13+13 x 70 sp 4 µ art. 5040203 10 kg | Cartone / Karton / cardboard box GSB KBSK 263/C art. 50226 mit Etikette / con etichetta / with labels: EAN128 1 cs / ck | EPAL 72 ck / pp 9 ck / strato / Lage / stratum |
| Tara / tare | 45 g | 290 g | 20 ± 5 kg |
| Lordo / Brutto / gross | 10,045 g | 10,335 g (+80 g cs) | 764 ± 5 kg (incl. pp) |
| Altezza / Höhe / hight | mm | 205 mm | 1,79 ± 0,02 mt (incl. pp 15cm) |
| Larghezza / Breite / width | 60 mm | 255 mm | 80 cm |
| Lunghezza / Länge/length | 80 mm | 390 mm | 120 cm |
| Immagine / Bild / picture | NA |  |  |
| Etichetta cartone / Kartonetickette / Cardbord label | <div style="text-align: center;"> <h2>Chicche di patate - Minikartoffelnocken</h2> <p>surgelate - tiefgefroren</p> <p>Peso netto - Nettogewicht: 10kg</p> <p>art. 5608 Confezione non fazionabile - Packung nicht teilbar</p> <p>IT - Gnocchetti di patate - Ingredienti: Purea di patate 74% (acqua, patata, fiocchi di patate [patate, emulsionante E471, conservante E223, curcuna ed estratto di paprika], fecola di patata), farina di frumento tipo "0", granito di grano tenero, farina di mais, farina di riso (spolvero), sale iodato. Può contenere uovo, latte, soia e solfiti. Preparazione: Versare gli gnocchi di patate in acqua salata bollente e lasciare bollire per ca. 2 minuti, comunque fino a che affiorano in superficie. Servire con sugo al pomodoro, burro e parmigiano. Conservazione domestica: ***(-18°C): vedi Da consumarsi preferibilmente entro il; **(-12°C): 1 mese; *(-6°C): 1 settimana; (0°C) Frigo: 1 giorno. Non ricongelare il prodotto dopo averlo scongelato. Consumare il prodotto entro 24 ore dallo scongelamento. Da consumare previa cottura. DE - Minikartoffelnocken - Zutaten: Kartoffelpüree 74% (Wasser, Kartoffeln, Kartoffelflocken [Kartoffeln, Emulgator E471, Konservierungsstoff E223, AKurkuma und Paprikaextrakt], Kartoffelstärke), Weizenmehl Typ "0", Weichweizengrieß, Maismehl, Reismehl (zur Bestreuerung), jodiertes Salz. Kann Ei, Milch, Soja und Sulfite enthalten. Zubereitung: Die tiefgekühlten Gnocchi in kochendes Salzwasser geben und ca. 2 Minuten kochen bis die Gnocchi nach oben schwimmen, abseihen und mit Soßen ihres Beliebens anrichten. Geeignet auch als Beilage. Haushaltsaufbewahrung: ***(-18°C): siehe Mindestens haltbar bis; **(-12°C): 1 Monat; *(-6°C): 1 Woche; (0°C): 3 Tage; Kühlschrank: 1 Tag; einmal aufgetaut, darf das Produkt nicht wieder tiefgefroren werden und muss innerhalb 24 Stunden aufgebraucht werden. Nur gegart verzehren. Dichiarazione nutrizionale Nährwertdeklaration - 100g: Energia / Energie: 660kJ/156kcal - Grassi / Fette: 0,9 g - di cui acidi grassi saturi: / davon gesättigte Fettsäuren: 0,40g - Carboidrati / Kohlenhydrate: 30g - di cui zuccheri: - davon Zucker: 4,0g, CONFEZIONE ESTERNA Fibre / Ballaststoffe: 3,9g - Proteine / Eiweiß: 5,0g - Sale / Salz: 0,90. Lotto/ Chargennummer: L21233</p> <p>SACCHETTO Plastica (4) CONFEZIONE ESTERNA Cartone (20) Raccolta differenziata Verifica le disposizioni del tuo Comune</p> <p>BAG Plastic (4) OUTER PACKAGING Carton (20) Recycling Check the regulations of your municipality</p> <p>Da consumarsi preferibilmente entro il/ Mindestens haltbar bis: 19/11/2022</p>  <p>(01) 0 8005145 05608 2 (15) 221119 (10) L21233 (30) 01 Prodotto e confezionato - Hergestellt und verpackt: KOCH OHG - SNC Via Negrellistr. 16, 39100 BOZEN - BOLZANO (IT)</p> </div> | | |
| Etichettatura ambientale / Umwelt Etikettierung / environmental labelling | | | |

| Codice / Art / Code: 5708 | Confezione / Säcke / wrapping (cs)* Codice / Code EAN: 8-005145057089 | Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / Code EAN: 8-005145257083 | Paletta / Palette / pallet (pp) |
|---|---|--|---|
| Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type | Sacchetto neutro, neutral Sack, neutral bag PET/PE antistatico 52my art. 5010202 con etichetta / mit Etikette / with label 1000 gr | Cartone / Karton / cardboard box GSB KBSK 263/C art. 50226 mit Etikette / con etichetta / with labels: EAN128 10 cs / ck | EPAL 72 ck / pp 9 ck / strato / Lage / stratum |
| Tara / tare | 8 g | 290 g | 20 ± 5 kg |
| Lordo / Brutto / gross | 1.008 g | 10.370 g (+80 g cs) | 766 ± 5 kg (incl. pp) |
| Altezza / Höhe / hight | 40 mm | 205 mm | 1,79 ± 0,02 mt (incl. pp 15cm) |
| Larghezza / Breite / width | 180 mm | 255 mm | 80 cm |
| Lunghezza/ Länge/ length | 280 mm | 390 mm | 120 cm |
| Immagine / Bild / picture | NA |  |  |
| Etichetta cartone / Kartonetickette / Cardbord label | <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center;"> <h1 style="margin: 0;">5708</h1> <p style="margin: 0;">Chicche di patate KOCH - Minikartoffelnocken - Potato chicche - Chicche a la pomme de terre</p> <p style="margin: 5px 0;">Prodotto surgelato - Tiefgekühltprodukt - Frozen product - Produit surgelé</p> <p style="margin: 5px 0;">Peso netto - Nettogewicht - Net weight - Poids net: 10kg (10x1kg^e)</p> <p style="margin: 5px 0;">Conservare a -18°C Konservieren bei -18°C Keep at -18°C Conserver à -18°C</p> <p style="margin: 5px 0;">Lotto Chargennummer Production batch Lot NR: Lydddd</p> <p style="margin: 5px 0;">Da consumarsi preferibilmente entro il: Mindestens haltbar bis: Best before A consommer de preference 11/11/1111 avant le:</p> <div style="display: flex; justify-content: center; align-items: center; margin: 10px 0;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 5px; margin-right: 5px;">9</div>  <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 5px; margin-left: 5px;">72</div> </div> <p style="margin: 5px 0;">(01) 0 8005145 55208 9 (15) 111111 (10) Lydddd (30) 10</p> <p style="margin: 5px 0;">Koch Snc, via Negrelli 16, 39100 Bolzano - ITALY (UE)</p> </div> | | |
| Etichettatura ambientale / Umwelt Etikettierung / environmental labelling | <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <p>SACCHETTO</p> <p>Plastica (7)</p> <p>Raccolta differenziata</p> <p>Verifica le disposizioni del tuo Comune</p> </div> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;"> <p>BAG</p> <p>Plastic (7)</p> <p>Recycling</p> <p>Check the regulations of your municipality</p> </div> </div> | | |

*** 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 |