*Pfannkuchen ohne Füllung – TK

Pancake without filling – frozen

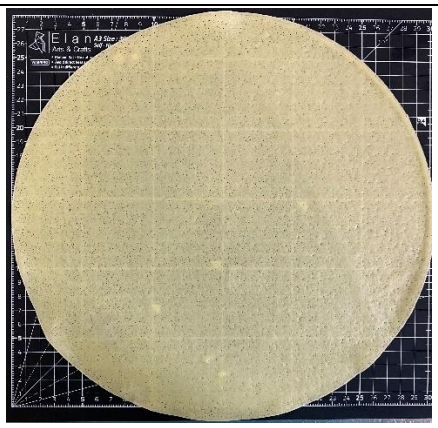
Codice / Code: *vedi pag / siehe Seite / see page 3-4-5*

Codice / Code EAN: *vedi pag / siehe Seite / see page 3-4-5*

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

Koch ohg/snc stabilimento / Betrieb / establishment: via del lavoro, 1 36050 Quinto Vicentino (VI) - IT

IT 1559 L CE

Descrizione ed immagine prodotto / Produktbeschreibung und Bild / particulars of the product:		Marchio / Marke / Brand
Crespelle tonde, surgelate. Ø 30cm±1cm, spessore 1mm±2mm, peso 60g±5g Runder Pfannkuchen, gefroren. Ø 30cm±1cm, Teigdicke 1mm±2mm, Gewicht 60g±5g Round pancake, frozen. Ø 30cm±1cm, thickness 1mm±2mm, weight 60g±5g		**We Love Crepes**

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

Sulla confezione e/o sul cartone appaiano: ingredienti, preparazione, conservazione, lotto di produzione, data minima di conservazione.
Die Verpackungsaufschrift beinhaltet: Zutatenliste, Zubereitung, Konservierungsanleitung, Lotto, MHD.
On the label you'll find: ingredients, preparation, conservation instructions, batch, date of production, expiry date.

Modalità di preparazione / Zubereitung / Cooking instruction:

Scongelare le crêpes, farcire metà Crêpe, su un lato, con uno strato sottile di cioccolato, cuocere su piastra 10-12 sec a 90°C, piegare a metà, piegare in tre, e inserirle nel cono in cartone (se previsto).

Pfannkuchen auftauen lassen und bis zur Hälfte auf einer Seite mit einer dünnen Schicht Schokolade bestreichen. Offenen Pfannkuchen bei ca. 90 °C für 10 bis 20 Sekunden auf einer Platte kochen, zur hälfte Falten und dann noch einmal bis zu Hälfte falten. Gekochte Pfannkuchen in die Kartontüte geben (wenn vorhanden).

Thaw the crêpes, fill half Crêpe, on one side, with a thin layer of chocolate. Heat on a plate for about 10-12 sec at 90 ° C and then fold in half, fold in three, and insert into the cone (if provided).

Condizioni di conservabilità / Lagerungsbedingungen / storage conditions:

CONSERVAZIONE DOMESTICA:

**** & ***	(-18°C)	18 mesi
**	(-12°C)	1 mese
*	(-6°C)	1 settimana
	(0°C)	3 giorni

Nel frigorifero: consumare entro un giorno.
Non ricongelare il prodotto. Una volta scongelato, il prodotto deve essere consumato entro 24 ore.

LAGERUNGSBEDINGUNGEN:

**** & ***	(-18°C)	18 Monate
**	(-12°C)	1 Monat
*	(-6°C)	1 Woche
	(0°C)	3 Tage

Im Kühlschrank: Innerhalb von einem Tag verbrauchen.
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren, sondern innerhalb von 24 Stunden verbrauchen.

STORAGE CONDITIONS:

**** & ***	(-18°C)	18 months
**	(-12°C)	1 month
*	(-6°C)	1 week
	(0°C)	3 days

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 -- PRODUKITIONSDATUM 21/12/2018 -- PRODUCTION DATE 21/12/2018

Caratteristiche chimiche / chemische Beschaffenheiten / chemical terms:
Ingredienti / Zutaten / ingredients:

Latte intero reidratato 49%, farina di ***grano*** tenero tipo "0" 34%, ***uova*** pastorizzate 13%, sale, proteine del ***latte.***

Rehydriert ***Vollmilch*** 49%, ***Weichweizenmehl*** Typ "0" 34%, pasteurisiertes ***Ei*** 13%, Salz, ***Milcheiweiße***.

Rehydrated whole ***milk*** 49%, ***wheat*** flour type "0" 34%, pasteurized ***egg*** 13%, salt, ***milk*** protein.

Dichiarazione nutrizionale nutrizionale / Nährwertdeklaration / nutritional declaration:

Energia	**Energie**	**energy**	**941 kJ/100g** **223 kcal/100g**
Grassi ***di cui acidi grassi saturi***	**Fett** ***davon gesättigte Fettsäuren***	**Fats** ***of which saturated fatty acids***	**3,9 g** **2,1 g**
Carboidrati ***di cui zuccheri***	**Kohlenhydrate** ***davon Zucker***	**Carbohydrates** ***of which sugars***	**38,7 g** **4,9 g**
fibre alimentari	**Ballaststoffe**	**food fibre**	**1,0 g**
Proteine	**Eiweiss**	**Proteins**	**7,7 g**
Sale	**Salz**	**salt**	**1,2 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-Verordungen Nr. 1829/2003 und 1830/2003.
The product is not to be marked according to the Regulations (EC) n.1829/2003 and 1830/2003.

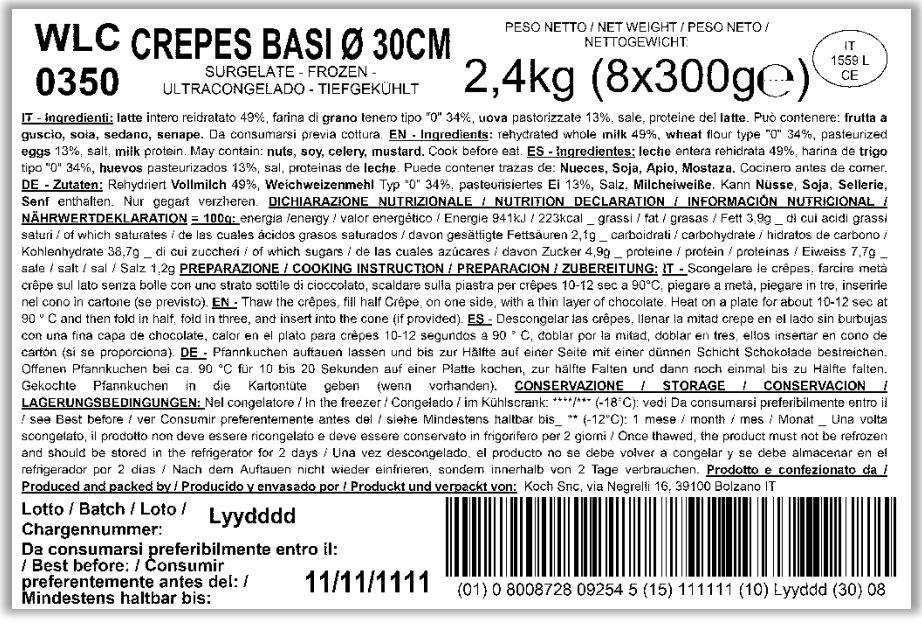
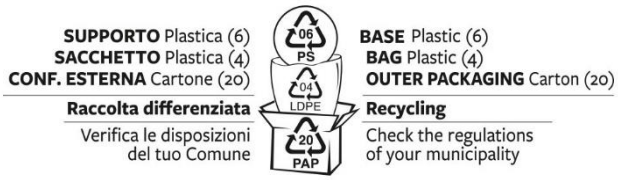
Allergeni / Allergene / allergens

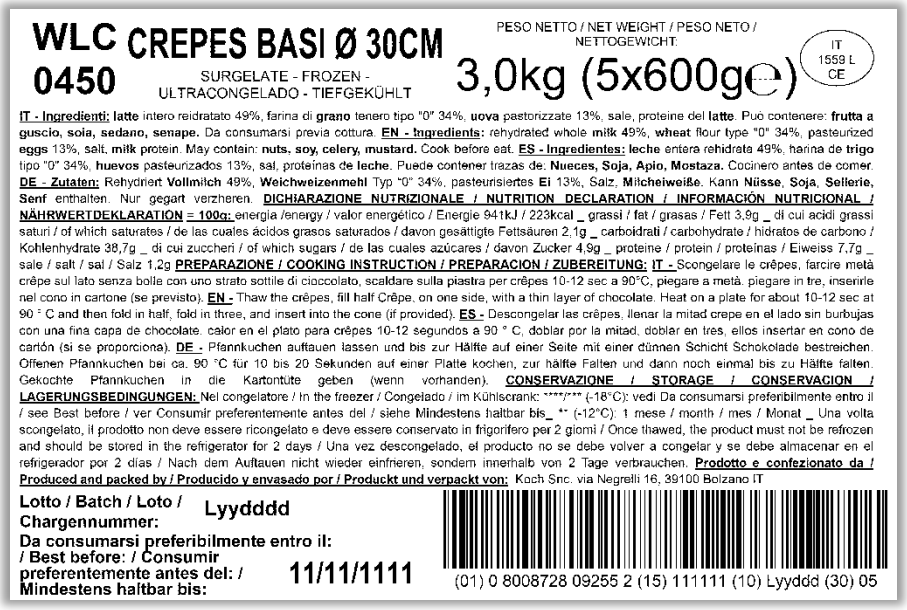
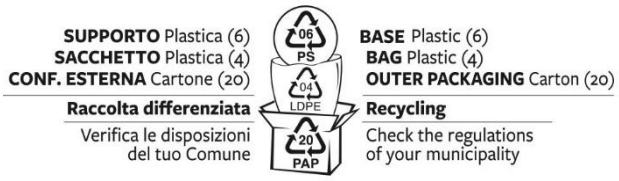
Allergeni / Allergene / allergens	Ingrediente / Zutaten / ingredients
Glutine / Gluten / gluten	Farina di grano tenero, Weichweizenmehl, wheat flour;
Latte / Milch / milk	Latte intero reidradatato, rehydriert Vollmilch, rehydrated whole milk; Proteine del latte, Milcheiweiße, milk protein.
Uovo / Ei / egg	Uovo, Ei, egg;
Frutta a guscio / Schalenfrüchte / edible nuts	**Può contenere frutta a guscio, kann Schalenfrüchte enthalten, may contain edible nuts**
Soia / Soja / soy	**Può contenere soia, kann Soja enthalten, may contain soy**
Sedano / Sellerie / celery	**Può contenere sedano, kann Sellerie enthalten, may contain celery**
Senape / Senf / mustard	**Può contenere senape, kann Senf enthalten, may contain mustard**

Caratteristiche microbiologiche / mikrobiologische Beschaffenheiten / microbiological terms:

	Valore standard / Standardwerte / defaults	Valori massimi / Grenzwerte / reject
CMT / GKZ / TBC (30 °C)	< 100.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	500.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Escherichia Coli / E.Coli	< 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Coliformi / colibakterien / coliforms	< 500 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	5.000 (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	assente / absent 25 g / negativ	
Listeria monocytogenes	assente / absent 25 g / negativ	

Caratteristiche fisiche / physikalischen Beschaffenheiten / physical terms:

Codice / Art / Code: ***WLC0350*** ***(5 x 60g)*** ***300g***	**Confezione / Säcke / wrapping (cs)*** **EAN Code 8-005145092547**	**Cartone / Karton / cardboard box (ck)** **EAN Code 8-008728092545**	**Pallet / Palette / pallet (pp)**
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Busta in polipropilene con chiusura e disco in polistirolo con cono Polypropylene bag with zip and polystyrene tray with cone 5 pezzi	Cartone WLC Art. 50280 **con etichetta/mit Etikette /with label EAN128** 8 cs / ck	EPAL 96 ck / pp 6 ck / strato / Lage / stratum
Tara / tare	42g (30g sacco/bag + 12g disco/tray)	310 g	20 ± 5 kg
Lordo / Brutto / gross	342 g	3.046 g	312 ± 5 kg
Altezza / Höhe / hight	10 mm	120 mm	2,07 ± 0,02 mt (incl. 15 cm pp)
Larghezza / Breite / width	370 mm	320 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	340 mm	320 mm	120 cm
Immagine / Bild / picture	NA	NA	NA
Etichetta cartone / Kartonetickette / Cardbord label			
Etichettatura ambientale / Umwelt Etikettierung / environmental labelling			

Codice / Art / Code: ***WLC0450*** ***(10 x 60g)*** ***600g***	**Confezione / Säcke / wrapping (cs)*** **EAN Code** **8-005145092554**	**Cartone / Karton / cardboard box (ck)** **EAN Code** **8-008728092552**	**Pallet / Palette / pallet (pp)**
Tipo d'imballaggio **Verpackungstyp** **Packing type**	Busta in polipropilene con chiusura e disco in polistirolo con cono Polypropylene bag with zip and polystyrene tray with cone 10 pezzi	Cartone WLC Art. 50280 **con etichetta/mit Etikette /with label EAN128** 5 cs / ck	EPAL 96 ck / pp 6 ck / strato / Lage / stratum
Tara / tare	42g (30g sacco/bag + 12g disco/tray)	310 g	20 ± 5 kg
Lordo / Brutto / gross	642 g	3.520 g	358 ± 5 kg
Altezza / Höhe / hight	13 mm	120 mm	2,07 ± 0,02 mt (incl. 15 cm pp)
Larghezza / Breite / width	370 mm	320 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	340 mm	320 mm	120 cm
Immagine / Bild / picture	NA	NA	NA
Etichetta cartone / Kartonetickette / Cardbord label			
Etichettatura ambientale / Umwelt Etikettierung / environmental labelling			

WLC 0450 **CREPES BASI Ø 30CM**

SURGELATE - FROZEN - ULTRACONGELADO - TIEFGEKÜHLT

PESO NETTO / NET WEIGHT / PESO NETO / NETTOGEWICHT: 3,0kg (5x600gr)

IT 1559 L CE

IT - Ingredienti: **latte** intero reidratato 49%, farina di **grano** tenero tipo "0" 34%, **uova** pastorizzate 13%, sale, proteine del **latte**. Può contenere: **frutta a guscio, soia, sedano, senape.** Da consumarsi previa cottura. **EN - Ingredients:** rehydrated whole **milk** 49%, **wheat** flour type "0" 34%, pasteurized **eggs** 13%, **salt**, **milk** protein. May contain: **nuts, soy, celery, mustard.** Cook before eat. **ES - Ingredientes:** **leche** entera rehidrata 49%, harina de **trigo** tipo "0" 34%, **huevos** pasteurizados 13%, sal, proteínas de **leche**. Puede contener trazas de: **Nueces, Soja, Apio, Mostaza.** Cocinero antes de comer. **DE - Zutaten:** Rehydriert **Vollmilch** 49%, **Weichweizenmehl** Typ "0" 34%, pasteurisiertes **Ei** 13%, Salz, **Milcheiweiße.** Kann **Nüsse**, **Soja**, **Sellerie**, **Senf** enthalten. Nur gegart verzehren. **DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE / NUTRITION DECLARATION / INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NÄHRWERTDEKLARATION = 100g:** energia /energy / valor energético / Energie 941kJ / 223kcal _ grassi / fat / grasas / Fett 3,9g _ di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales ácidos grasos saturados / davon gesättigte Fettsäuren 2,1g _ carboidrati / carbohydrate / hidratos de carbono / Kohlenhydrate 38,7g _ di cui zuccheri / of which sugars / de las cuales azúcares / davon Zucker 4,9g _ proteine / protein / proteínas / Eiweiss 7,7g _ sale / salt / sal / Salz 1,2g **PREPARAZIONE / COOKING INSTRUCTION / PREPARACION / ZUBEREITUNG: IT -** Scongelare le crêpes, farcire metà crêpe sul lato senza bolle con uno strato sottile di cioccolato, scaldare sulla piastra per crêpes 10-12 sec a 90°C, piegare a metà, piegare in tre, inserirle nel cono in cartone (se previsto). **EN -** Thaw the crêpes, fill half Crêpe, on one side, with a thin layer of chocolate. Heat on a plate for about 10-12 sec at 90 ° C and then fold in half, fold in three, and insert into the cone (if provided). **ES -** Descongelar las crêpes, llenar la mitad crepe en el lado sin burbujas con una fina capa de chocolate, calor en el plato para crêpes 10-12 segundos a 90 ° C, doblar por la mitad, doblar en tres, ellos insertar en cono de cartón (si se proporciona). **DE -** Pfannkuchen auftauen lassen und bis zur Hälfte auf einer Seite mit einer dünnen Schicht Schokolade bestreichen. Offenen Pfannkuchen bei ca. 90 °C für 10 bis 20 Sekunden auf einer Platte kochen, zur hälfte Falten und dann noch einmal bis zu Hälfte falten. Gekochte Pfannkuchen in die Kartontüte geben (wenn vorhanden). **CONSERVAZIONE / STORAGE / CONSERVACION / LAGERUNGSBEDINGUNGEN:** Nel congelatore / In the freezer / Congelado / im Kühlschrank: ****/*** (-18°C): vedi Da consumarsi preferibilmente entro il / see Best before / ver Consumir preferentemente antes del / siehe Mindestens haltbar bis_ ** (-12°C): 1 mese / month / mes / Monat _ Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e deve essere conservato in frigorifero per 2 giorni / Once thawed, the product must not be refrozen and should be stored in the refrigerator for 2 days / Una vez descongelado, el producto no se debe volver a congelar y se debe almacenar en el refrigerador por 2 días / Nach dem Auftauen nicht wieder einfreren, sondern innerhalb von 2 Tage verbrauchen. **Prodotto e confezionato da / Produced and packed by / Producido y envasado por / Produckt und verpackt von:** Koch Snc. via Negrelli 16, 39100 Bolzano IT

Lotto / Batch / Loto / Chargennummer: **Lyydddd**

Da consumarsi preferibilmente entro il: / Best before: / Consumir preferentemente antes del: / Mindestens haltbar bis: **11/11/1111**

(01) 0 8008728 09255 2 (15) 111111 (10) Lyydd (30) 05

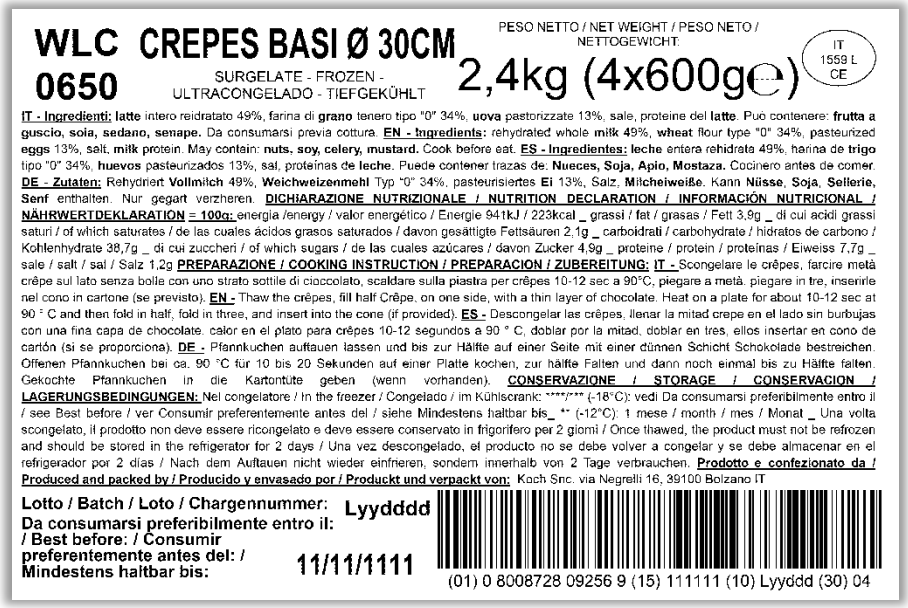
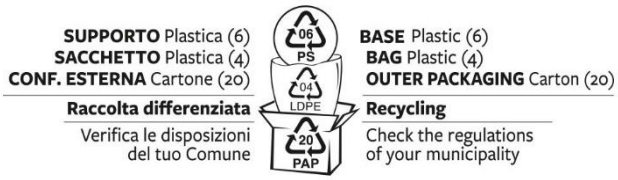
SUPPORTO Plastica (6)
SACCHETTO Plastica (4)
CONF. ESTERNA Cartone (20)

Raccolta differenziata
Verifica le disposizioni del tuo Comune

06 PS
04 LDPE
20 PAP

BASE Plastic (6)
BAG Plastic (4)
OUTER PACKAGING Carton (20)

Recycling
Check the regulations of your municipality

Codice / Art / Code: ***WLC0650*** ***(10 x 60g)*** ***600g***	**Confezione / Säcke / wrapping (cs)*** **EAN Code** **8-005145092561**	**Cartone / Karton / cardboard box (ck)** **EAN Code** **8-008728092569**	**Pallet / Palette / pallet (pp)**
Tipo d'imballaggio **Verpackungstyp** **Packing type**	Busta in polipropilene con chiusura, disco in polistirolo e interfoglio con cono Polypropylene bag with zip, polystyrene tray and interfold with cone 10 pezzi	Cartone WLC Art. 50280 **con etichetta/mit Etikette /with label EAN128** 4 cs / ck	EPAL 96 ck / pp 6 ck / strato / Lage / stratum
Tara / tare	42g (30g sacco/bag + 12g disco/tray)	310 g	20 ± 5 kg
Lordo / Brutto / gross	642 g	2.878 g	296 ± 5 kg
Altezza / Höhe / hight	13 mm	120 mm	2,07 ± 0,02 mt (incl. 15 cm pp)
Larghezza / Breite / width	370 mm	320 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	340 mm	320 mm	120 cm
Immagine / Bild / picture	NA	NA	NA
Etichetta cartone / Kartonetickette / Cardbord label			
Etichettatura ambientale / Umwelt Etikettierung / environmental labelling			

*** 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**