



Focaccina classica surgelata *

Doc Nr.: ST 72-1284

rev.: 00

* Focaccia - TK

*Focaccia - frozen

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:

Per/für/for Koch Snc/ohg Via Negrelli Negrellistraße 16 I-39100 Bozen/Bolzano

HR
3314
EU

Descrizione ed immagine prodotto / Produktbeschreibung und Bild / particulars of the product:	Marchio / Marke / Brand
Focaccia classica, precotta e surgelata. Ø: 150mm ± 20mm; Spessore: 40mm ± 10mm Focaccia, vorgekocht und gefroren. Ø: 150mm ± 2mm; Dicke: 40mm ± 100mm Focaccia, precooked and frozen. Ø: 150mm ± 20mm; Thickness: 40mm ± 10mm	

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

Sulla confezione e/o sul cartone appaiano: ingredienti, conservazione, lotto di produzione e/o data di scadenza
 Die Verpackungsaufschrift beinhaltet: Zutatenliste, Konservierungsanleitung, Lottonr, MHD
 On the label you find: ingredients, instructions for conservation, date of production, expiration date

Preparazione / Zubereitung / cooking instructions:

Scongela il prodotto per circa 15 minuti e cuocere su griglia in forno preriscaldato a 180°C per 8 minuti circa.
 Da consumarsi previa cottura.

Das Produkt etwa 15 Minuten auftauen lassen und auf dem Grill im vorgeheizten Ofen bei 180°C für etwa 8 Minuten backen. Nach dem Kochen verzehren.

Defrost the product for about 15 minutes and cook on a grill in a preheated oven at 180°C for about 8 minutes.
 To cook before eating.

Condizioni di conservabilità / Lagerungsbedingungen / storage conditions:

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

Shelf life residua: 6 mesi / Resthaltbarkeit bei Lieferung: 6 Monate / minimum shelf life at delivery: 6 months

Lotto / Chargennummer / Production batch: LYYDDD

L	LOTTO / CHARGENNUMMER / BATCH
YY	ANNO DI PRODUZIONE / JAHR DER PRODUKTION / YEAR OF PRODUCTIONS
DDD	GIORNO DI PRODUZIONE CONSECUTIVO DELL'ANNO / PRÜDUKTIONKONSEKTIONESTAG 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: NF	Data: 04.12.2024	Funzione: AQ	Responsabile processo:	Pag 1 di 5
Controllato da: NF	Data: 04.12.2024	Funzione: AQ	AQ	

Caratteristiche chimiche / chemische Beschaffenheiten / chemical terms:

Ingredienti / Zutaten / Ingredients:

Impasto (farina di **grano** tenero, acqua, lievito di birra, sale marino, estratto di **orzo** e mais maltati, olio di oliva), salamoia (acqua, olio di oliva, sale marino, rosmarino).

Teig (**Weichweizenmehl**, Wasser, Bierhefe, Meersalz, **Gersten-** und Maismalzextrakt, Olivenöl), Lake (Wasser, Olivenöl, Meersalz, Rosmarin).

Dough (soft **wheat** flour, water, brewer's yeast, sea salt, malted **barley** and corn extract, olive oil), brine (water, olive oil, sea salt, rosemary).

Dichiarazione nutrizionale / Nährwertdeklaration / Nutrition declaration:

Energia	Energie	energy	940 kJ/100g 222 kcal/100g
Grassi <i>di cui acidi grassi saturi</i>	Fette <i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	Fats <i>of which saturates fatty acids</i>	1,0 g 0,2 g
Carboidrati <i>di cui zuccheri</i>	Kohlenhydrate <i>davon Zucker</i>	Carbohydrates <i>of which sugars</i>	45 g 1,1 g
Fibre	Ballaststoffe	fibre	2,1 g
Proteine	Eiweiss	Protein	7,2 g
Sale	Salz	salt	1,4 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 grano tenero, Weichweizenmehl, Soft wheat flour Estratto di orzo, Gesternextract, malted barley extract
Latte / Milch / milk	Può contenere latte, kann Milch enthalten, may contain milk;
Soia / Soja / soy	Può contenere soia, kann Soja enthalten, may contain soy;
Uovo / Ei / egg	Può contenere uovo, kann Ei enthalten, may contain egg;
Senape / Senf / mustard	Può contenere senape, kann Senf enthalten, may contain mustard;
Pesce / Fisch / fish	Può contenere pesce, kann Fisch enthalten, may contain fish;
Crostacei / Krustentiere / crustaceans	Può contenere crostacei, kann Krustentieren enthalten, may contain crustaceas;
Lupino / Lupinen / lupin	Può contenere lupino, kann Lupinen enthalten, may contain lupin;
Frutta a guscio / Schalenfrüchte / edible nuts	Può contenere frutta a guscio, kann Schalenfrüchten enthalten, may contain edible nuts;

Caratteristiche microbiologiche / mikrobiologische Beschaffenheiten / microbiological terms:

	Valore standard / Standardwerte / defaults	Valore massimo / Grenzwert / reject
Coliformi / Colibakterien / coliforms	< 1.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	10.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Escherichia Coli / E.Coli	< 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	1.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Stafilococchi / Staphylococcus aureus	< 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	1.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
B. cereus	< 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Listeria monocytogenes	frei / assente / absent	25 g
Salmonella spp	frei / assente / absent	25 g

Caratteristiche fisiche / physikalischen Beschaffenheiten / physical terms:

Codice / Art / Code: 17450 4 x 150g	Confezione / Säcke / wrapping* (cs) Codice / Code EAN: 8-005145174502	Cartone / Karton / cardboard box* (ck) Codice / Code EAN: 8-005145274509	Pallet / Palette / palet (pp)
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Busta in film neutro (PE) con etichetta, mit Etikette, with label IT-DE-FR-EN (4 pezzi da 150g)	Cartone DAVG Art.50289 con etichetta, mit Etikette, with label 5 cs / ck	EPAL 64 ck / pp 8 ck / strato / Lage /stratum
Tara / tare	15g	434g	20 + 5 kg
Lordo / Brutto / gross	615g	3.509g	245 ± 5 kg (incl. pp)
Altezza / Höhe / hight	-	185 mm	1,63 m + 0,02 m (incl. pp)
Larghezza / Breite / width	-	299 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	-	384 mm	120 cm
Immagine / Bild / picture	NA		NA
Etichetta cartone / Kartonetickette / Cardbord label			
Etichettatura ambientale / Umwelt Etikettierung / environmental labelling			

Codice / Art / Code: 17400	Confezione / Säckle / wrapping* (cs) Codice / Code EAN:	Cartone / Karton / cardboard box* (ck)	Pallet / Palette / palet (pp)
150g	-	Codice / Code EAN: 8-005145174007	
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Busta in film neutro (PP/PE) (20 pezzi da 150g)	Cartone DAVG Art.50289 con etichetta, mit Etikette, with label 1 cs / ck	EPAL 64 ck / pp 8 ck / strato / Lage /stratum
Tara / tare	25g	434g	20 + 5 kg
Lordo / Brutto / gross	3025g	3.459g	241 ± 5 kg (incl. pp)
Altezza / Höhe / hight	-	185 mm	1,63 m + 0,02 m (incl. pp)
Larghezza / Breite / width	-	299 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	-	384 mm	120 cm
Immagine / Bild / picture	NA		NA
Etiichetta cartone / Kartonetikette / Cardbord label	Detailed product label information for FOCACCINA CLASSICA 3kg, including ingredients, nutritional values, and manufacturer details.		
Etiichettatura ambientale / Umwelt Etikettierung / environmental labelling	SACCHETTO Plastica (4) CONFEZIONE ESTERNA Cartone (20)	Raccolta differenziata Verifica le disposizioni del tuo Comune	BAG Plastic (4) OUTER PACKAGING Carton (20) Recycling Check the regulations of your municipality

Creato da: NF	Data: 04.12.2024	Funzione: AQ	Responsabile processo:	Pag 4 di 5
Controllato da: NF	Data: 04.12.2024	Funzione: AQ	AQ	

* 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