

MARCHIO DI VENDITA :

Arte in Pasta
kg 2

 DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO: **GNOCCHI RIPIENI AI FORMAGGI - DA VENDERSI SFUSI -**

 FORMATO/TIPO: *Cilindrico*
Ingredienti:

- Impasto (70%):** impasto: fiocchi di patate (65% sull'impasto; 45,5% sul totale), acqua, amido di mais, farina di **FRUMENTO**, sale, tuorlo d'**UOVO** in polvere, **LATTE** scremato in polvere, conservanti (E200, Meta-Bi**SOLFITO** di Sodio), aromi naturali
- Ripieno (30%):** Ricotta (30% sul ripieno; 9% sul totale) (siero di **LATTE**, **LATTE**, sale, correttore di acidità:E330), **FORMAGGIO** Emmentaler svizzero (20 % sul ripieno; 6% sul totale), **FORMAGGIO** edamer (20% sul ripieno; 6% sul totale), **LATTE** scremato in polvere, pangrattato (farina di **GRANO** tenero tipo "0", lievito di birra, sale), **UOVA**, formaggio grana padano D.O.P. (3,2% sul ripieno; 1% sul totale) (**LATTE**, sale, conservante: lisozima da **UOVO**), sale, conservante: E200.

DETTAGLI SULLA LAVORAZIONE: *Prodotto spolverato con farina di riso.*
ALLERGENI: *Cereali contenenti glutine, uova, latte e prodotti derivati e solfiti. Potrebbe contenere tracce di pesce, sedano e frutta a guscio.*

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/CHIMICHE	
PARAMETRI	LIMITI
Carica batterica totale	1,0 x 10 ⁶ Ufc/g
Enterobatteriacee	1,0 x 10 ³ Ufc/g
Escherichia coli	1,0 x 10 ² Ufc/g
Stafilococchi coagulasi positivi	1,0 x 10 ² Ufc/g
Bacillus cereus	1,0 x 10 ² Ufc/g
Lieviti e muffe	1,0 x 10 ³ Ufc/g
Salmonella spp.	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	<11 Ufc/g
Acido sorbico	Max 1000 mg/Kg
Acidità	<7°
pH	5.0-5.8

<i>Redatto da Gestione Qualità</i>	Pagina 1 di 2
<i>Verificato da RGQ</i>	
<i>Approvato da RS</i>	



Loc. Molino Marco, 20
28010 Fontaneto d'Agogna (NO)

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Mod. GRF1-SF Rev.14
del 06/11/2015
Validità fino al
05/11/2018

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Celle refrigerate a temperatura di +4/6°C.

CONDIZIONI DI DISTRIBUZIONE

Automezzi refrigerati a temperatura di +4/6°C

DETTAGLI SULLA CONFEZIONE

Peso netto: kg 2

Dimensioni: 410x290x65 mm.

Imballo: scatola in cartone alimentare conforme alla seguente legislazione comunitaria CE:

- Regolamento CE n° 1935/2004

- Regolamento CE n° 2023/2006

ed alla seguente legislazione Italiana:

- DM n° 104 del 21 marzo 1973 e successivi aggiornamenti e modifiche

- DPR n° 777 del 23 agosto 1982 e successivi aggiornamenti e modifiche

Codice EAN 13: presente su un lato dell'imballo 8005299001204.

Etichettatura: presente all'interno dell'imballo.

Data di scadenza e lotto: stampata sull'etichetta: "gg-mm-aa L 000"

Bancale: 6 imballi x 20 piani.

DURABILITA' (shelf-life):

15 giorni dalla data di produzione a temperatura di +4/6°C.

ISTRUZIONI E ULTERIORI INFORMAZIONI

Conservazione: conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto a temperatura di +4/6° C.

Temperature di conservazione superiori a quanto indicato potrebbero compromettere le caratteristiche organolettiche e la salubrità del prodotto.

Da consumarsi dopo cottura.

Istruzioni per l'uso: Salare leggermente l'acqua, versare gli gnocchi nell'acqua bollente, scolare appena affiorano in superficie.

Redatto da Gestione Qualità

Verificato da RGQ

Approvato da RS

Pagina 2 di 2