

MARCHIO DI VENDITA:

Arte in Pasta

kg 2



DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO: **GNOCCHI RIPIENI AL PESTO-DA VENDERSI SFUSI-**

FORMATO/TIPO: CILINDRICO

Ingredienti:

Impasto (70%): fiocchi di patate (65% sull'impasto; 45% 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 (50% sul ripieno; 15% sul totale) (siero di **LATTE**, **LATTE**, sale, correttore di acidità: E330), Pesto alla genovese (22% sul ripieno; 6,6% sul totale) (basilico genovese DOP (31%), olio di semi di girasole, **ANACARDI**, formaggio Pecorino Romano DOP (**LATTE** di pecora, sale, caglio), formaggio Grana Padano DOP (**LATTE**, sale, caglio, conservante: lisozima da **UOVA**), olio extravergine di oliva, **BURRO**, Pinoli (2%), sale, antiossidante: E300, conservante: E200, acidificante: E270), pangrattato (farina di **GRANO** tenero tipo "0", lievito di birra, sale), grana padano D.O.P. (**LATTE**, sale, conservante: lisozima da **UOVO**), fiocchi di patata (contiene **SOLFITI**), sale, spezie, conservante: E200.

DETTAGLI SULLA LAVORAZIONE: *Prodotto spolverato con farina di riso.*

ALLERGENI: *Cereali contenenti glutine, latte e prodotti derivati, frutta a guscio, solfiti, uova. Potrebbe contenere tracce di pesce e sedano.*

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

Redatto da Gestione Qualità	Pagina 1 di 3
Verificato da RGQ	
Approvato da RS	

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

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

CONDIZIONI DI DISTRIBUZIONE

Automezzi refrigerati a temperatura di +4/6°C.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	
valori medi per 100 g di prodotto	
Energia	839 kJ / 200 kcal
Grassi totali	4,7 g
Di cui acidi grassi saturi	2,0 g
Carboidrati	34 g
Di cui zuccheri	1,2 g
Proteine	5,6 g
Sale	1,6 g

DETTAGLI SULLA CONFEZIONE*Peso netto:* kg 2*Dimensioni:* kg 2: 410x290x65*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 esterno dell'imballo 8005299001211.*Etichettatura:* presente all'interno dell'imballo*Data di scadenza e lotto:* stampata sull'etichetta: "gg-mm-aa L 000"*Bancale:* 6 scatole x 20 piani.**DURABILITA' (shelf-life):**

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

Redatto da Gestione Qualità	Pagina 2 di 3
Verificato da RGQ	
Approvato da RS	

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, ritirare al momento del galleggiamento.

<i>Redatto da Gestione Qualità</i>	Pagina 3 di 3
<i>Verificato da RGQ</i>	
<i>Approvato da RS</i>	