

MARCHIO DI VENDITA:

*Arte in Pasta*
**kg 2**

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

FORMATO/TIPO: CILINDRICO

**Ingredienti:**

**Impasto (70%):** 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 (Acido sorbico, meta-**bisolfito** di sodio), aromi naturali.

**Ripieno (30%):** Ricotta (siero di **latte**, **latte**, sale, correttore di acidità: acido citrico), formaggio Edamer, pangrattato (farina di **grano** tenero tipo "0", lievito di birra, sale), funghi porcini secchi (5,6% sul ripieno, 1,7% sul totale) sale, spezie, prezzemolo, aglio, conservante: acido sorbico.

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

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/CHIMICHE	
PARAMETRI	LIMITI
Carica batterica totale	1,0 x 10 <sup>6</sup> Ufc/g
Enterobatteriaceae	1,0 x 10 <sup>3</sup> Ufc/g
Escherichia coli	1,0 x 10 <sup>2</sup> Ufc/g
Stafilococchi coagulasi positivi	1,0 x 10 <sup>2</sup> Ufc/g
Bacillus cereus	1,0 x 10 <sup>2</sup> Ufc/g
Lieviti e muffe	1,0 x 10 <sup>3</sup> Ufc/g
Salmonella spp.	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	<11 Ufc/g
Acido sorbico	Max 1000 mg/Kg
Acidità	<7°
pH	4.8-5.6

<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. GRF3 -SF Rev. 15  
del 04/05/2016  
Validità fino al  
03/05/2019

### CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

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

### CONDIZIONI DI DISTRIBUZIONE

Automezzi refrigerati a temperatura fra +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 8005299001228.

Etichettatura: presente all'interno dell'imballo.

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

*Bancale:* 6 imballi per 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, ritirare al momento del galleggiamento

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