

Nome prodotto:

GNOCCHI

**DENOMINAZIONE IN ETICHETTA****GNOCCHI VAL VARAITA**

**INGREDIENTI:** Purea di patate 83% (acqua, farina di patate 32% (contiene SOLFITI), fecola di patate 4,6%), amido di mais, farina di GRANO tenero tipo "0", PANNA, sale, conservante: sorbato di potasio, pepe in polvere. Spolverato con semolino di riso.

<b>TIPO DI CONFEZIONAMENTO</b>	Prodotto confezionato con processo di surgelazione IQF
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	Conservare in freezer a temperatura non superiore a -18°C
<b>INFORMAZIONI AL CONSUMATORE</b>	Consumare entro 1 giorno dalla data di apertura
<b>TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE</b>	18 mesi dalla data di produzione
<b>ALLERGENI (*)</b>	Può contenere: UOVA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO, PESCE, SEDANO, SOIA
<b>SEDE DELLO STABILIMENTO</b>	Prodotto e confezionato da LA PASTA S.r.l. Frazione Sant'Antonio 11 – 12066 Monticello d'Alba (CN)
<b>MODALITA' DI COTTURA</b>	Cuocere in acqua bollente salata per 1 minuto dalla ripresa del bollore

<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>		<b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI SU 100 g</b>		
<b>Forma</b>	tondeggianti	<b>Parametro</b>	<b>Unità di misura</b>	<b>Valore</b>
<b>Colore</b>	Bianco crema	<b>Energia</b>	kcal/100 g kJ/100 g	194 812
<b>Odore</b>	Delicato, tipico di patata e farina	<b>Grassi totali</b>	g/100 g	2,2
<b>Consistenza</b>	Morbida, leggermente pastosa	<b>di cui acidi grassi saturi</b>	g/100 g	1,4
<b>Sapore</b>	Caratteristico di patata	<b>Carboidrati</b>	g/100 g	40,0
		<b>di cui zuccheri</b>	g/100 g	4,5
		<b>Proteine</b>	g/100 g	2,4
		<b>Sale</b>	g/100 g	2,3

La presente scheda annulla le altre emesse precedentemente.

L'azienda può modificare gli ingredienti senza preavviso. Le informazioni aggiornate sono riportate sull'etichetta del prodotto.

Documento di proprietà di La Pasta S.r.l.. Vietata la riproduzione anche parziale se non preventivamente autorizzata

<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>		
<b>Parametri microbiologici</b>	<b>Valori medi</b>	<b>Unità di misura</b>
Carica microbica mesofila aerobia a 30°C	< 10.000	UFC/g
Escherichia coli Beta-glucuronidasi positiva	< 10	UFC/g
Enterobatteriaceae	< 50	UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 100	UFC/g
Bacillus cereus	< 10	UFC/g
Muffe e lieviti	< 100	UFC/g
Salmonella spp	Assente in 25g	Presenza - assenza/25 g
Listeria monocytogenes	Assente in 25g	Presenza - assenza/25 g

### **Garanzie Fornite**

Conformità alle norme igieniche comunitarie vigenti (Reg. CE n. 852-853/2004, Reg. CE n. 178/2002, Reg. CE n. 2073/2005 e s.m.i.)

Controllo del rispetto delle temperature di trasporto

Idoneità alimentare dell'imballaggio: conformità ai regolamenti CE n. 1935/2004 e s.m.i., al regolamento UE 10/2011

OGM (organismi geneticamente modificati): il prodotto non contiene e non proviene da OGM e non prevede indicazioni in etichetta in conformità ai Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003 sulla presenza e rintracciabilità di OGM.

Metalli pesanti in accordo con il regolamento CE 1881/2006. Piombo, Cadmio, Mercurio, Stagno < 0.05 mg/kg

Pesticidi: in accordo con il regolamento CE 396/2005

Micotossine: in accordo con il regolamento CE 1881/2006

Irradiazioni: il prodotto ed i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti secondo le disposizioni della Direttiva CE 1999/2, Direttiva CE 1999/3 e il D. Lgs. 94/01 e s.m.i.

Ai sensi del Reg. UE 1169/2011 sono evidenziati in stampatello maiuscolo gli allergeni degli ingredienti.

(\*) Per allergeni si intendono quelli derivanti da possibile contaminazione crociata perché presenti in stabilimento

La presente scheda annulla le altre emesse precedentemente.

L'azienda può modificare gli ingredienti senza preavviso. Le informazioni aggiornate sono riportate sull'etichetta del prodotto.

*Documento di proprietà di La Pasta S.r.l.. Vietata la riproduzione anche parziale se non preventivamente autorizzata*