	Scheda tecnica prodotto		
	Revisione 02	Emissione 18/12/2019	Pagina 1 di 2

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.

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

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

	Scheda tecnica prodotto		
	Revisione 02	Emissione 18/12/2019	Pagina 2 di 2

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
Parametri microbiologici	Valori medi	Unità di misura
Carica microbica mesofila aerobia a 30°C	< 10.000	UFC/g
Escherichia coli Beta-glucuronidasi positiva	< 10	UFC/g
Enterobacteriaceae	< 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