



GNOCCHI CLASSICI DI PATATE/ CHICCHE DI PATATE

DENOMINAZIONE DI VENDITA: Pasta fresca

INGREDIENTI: Purea di patate 70% (patate disidratate 63%, acqua), farina di **grano** tenero tipo "00", amido di mais, fecola di patate, sale, aromi. Conservante : **potassio sorbato**. Nelle patate disidratate è presente: correttore di acidità: Acido Citrico, antiossidante: E304, conservante: metabiSOLFITO di sodio. Spolverato con farina di riso.

Spolverato con farina di riso.

ALLERGENI: *ALLERGENI PRESENTI:* glutine, solfiti;

PRODOTTO IN UNOSTABILIMENTO CHE UTILIZZA: crostacei, frutta a guscio, molluschi, sedano, uova, pesce, prodotti a base di latte;

CONFEZIONAMENTO: *PRODOTTO FRESCO ATM:* vaschetta trasparente in PET sigillata con film plastico in atmosfera protettiva;

PRODOTTO SURGELATO: sacchetto trasparente in PET termosaldato;

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE: Prodotto ATM: in frigo da 0°C a + 4°C. Una volta aperta la vaschetta confezionata in ATM il prodotto deve essere consumato entro 3 giorni. Prodotto surgelato: dopo l'acquisto consumare entro la data di scadenza indicata; conservare a- 18°C nello scomparto surgelati con ***e****, a-12°C con ** 1 mese, a 0°C con * 1 settimana, nello scomparto ghiaccio 3 gg., nel frigo 24h.

SHELF LIFE: *PRODOTTO FRESCO ATM:* 21giorni

PRODOTTO SURGELATO: 18 mesi

MODALITÀ COTTURA: Consumare previa cottura. Tempo di cottura: 1/2 minuti.

Se surgelato cuocere un minuto in più.

DESTINAZIONE D'USO: Non idoneo per celiaci

Non idoneo per allergici agli allergeni presenti o potenzialmente presenti

Non idoneo per vegani



MODALITÀ DI SMALTIMENTO: Smaltire la confezione in maniera idonea e ove presente utilizzare i contenitori per la raccolta differenziata.

ETICHETTATURA: Ai sensi della normative in vigore.

CONFEZIONE	CODICE ARTICOLO	CODICE EAN
400 GR		
1000 GR		
1000 GR (surg)		

VALORI NUTRIZIONALI:

Parametro	Valore per 100g
Valore energetico (kcal)	172
Valore energetico (Kj)	728
Proteine	2,1
Carboidrati	38,9
di cui zuccheri	4,1
Grassi	0,3
di cui saturi	0,2
Sale	1,9

I valori nutrizionali sono soggetti ad una variabilità di $\pm 15\%$ come da Circolare del M.S. 30 Ottobre 2002, n7, ad eccezione della fibra, zuccheri semplici, grassi saturi e sale, che possono subire una variazione pari a $\pm 25\%$

VALORI

MICROBIOLOGICI:

Microrganismi	Valori T° (ufc/g)	Valori fine shelf life (ufc/g)
Conta mesofila totale	< 100.000	< 1.000.000
E.coli	< 100	< 100
S. Coagulasi +	< 100	< 100
Clostridi solfiduttori	< 100	< 100
Coliformi Totali	< 1.000	< 3.000
Lieviti	< 500	< 1.000
Muffe	< 100	< 1.000
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	Assente in 25 g
Salmonella	Assente in 25 g	Assente in 25 g

ALLERGENI:

Allergeni	Presente (SI) / Assente (NO)	Nome specifico della sostanza	Possibilità di contaminazione crociata (SI/NO)	Presenza nel sito produttivo
Cereali che contengono glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	SI	farina di grano tenero tipo 00	SI	SI
Crostacei e prodotti derivati	NO	/	SI	SI
Uova e prodotti a base di uova	NO	/	SI	SI
Pesce e prodotti derivati	NO	/	SI	SI
Arachidi e prodotti derivati	NO	/	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	/	NO	NO
Latte e prodotti derivati, incluso il lattosio	NO	/	SI	SI
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi e derivati)	NO	/	SI	SI
Sedano e prodotti derivati	NO	/	SI	SI
Senape e prodotti derivati	NO	/	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati	NO	/	NO	NO
Lupini	NO	/	NO	NO
Molluschi	NO	/	SI	SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO2 nel prodotto finito	SI	METABISOLFITO DI SODIO	SI	SI



OGM

Il prodotto non contiene OGM