

Gnocchi ripieni con formaggio di montagna Latte Fieno

Rev. nr. 0 del 10/09/2020 - Rev. Attiva

Codice	6200004006	Linea prodotto	GFRS
Peso Confezione (g)	400	N° confezioni per imballo	6
Shelf life (gg)	60	Codice EAN	8015057004460
Imballo primario	Vaschetta	Codice ITF	18015057004467
Codifica Pallet:	08015057 + 9 Caratteri numero progressivo Pallet + 1 check digit		
Stabilimento di produzione: Torbole Casaglia (BS), via Giuseppe Verdi 118.			
Conservazione: Da consumarsi entro la data impressa sul fronte della confezione. Conservare in frigorifero a max + 4/6°C. Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero e consumare entro 2 giorni. Confezionato in atmosfera protettiva. Prodotto pastorizzato. Non forare la confezione. Consumare previa cottura.			
Composizione del Lotto: L+A+000+SS		Sintassi (più lettere della stessa tipologia definiscono la lunghezza del campo): L - Lotto A - Anno C - Carattere specifico del Cliente G - Giorno del calendario O - Ordine S - Sequenza riga ordine	
Esempio Generazione Lotto: L100100			
Formato Data Scadenza: DD+MM+YY Separatore: blank Testo Aggiuntivo #1: Testo Aggiuntivo #2:		Sintassi: DD - Giorno MM - Mese YY - Anno MMM - Mese in lettere (Mmm - Prima lettera maiuscola) mm - Mese con 2 lettere YYYY - Anno esteso	
Esempio Generazione Data Scadenza: 31 08 21			

Pallettizzazione

CONFEZIONE	CARTONE	Cartoni per piano	Piani per pallet	Imballi per pallet:	Dimensioni pallet LxPxH cm
Dimensioni in mm (LxPxH): 140x30x240	Dimensioni in mm (LxPxH): 152x207x224	28	8	224	80x120x199
Composizione: Top: PA/PP 15/75my Bottom: PA/PP 50/100my Astuccio CKB 260g Nr.Etichette: 0 Peso Confezione: 34,70 g +/- 8%	Composizione: LBSUT 343 R Peso Imballo Secondario: 190 g Peso Collo: 2,80 Kg	Cartone Interfaldia: No Angolari: No Pallet: Pallet usati EPAL Peso lordo del pallet: 649,80Kg			

Dimensioni standard del prodotto

Dimensioni standard del prodotto					Standard chimici	
Lunghezza	Larghezza	Spessore	Peso minimo	Peso massimo	aW	pH
37 mm+/- 3mm	30 mm+/- 2mm	30 mm +/- 2mm	18g	22g	= 0,98+/-0,01	5,2 - 6

Standard microbiologici

T.V.A. ufc/g	E. Coli ufc/g	Staph coag + ufc/g	B. Cereus ufc/g	Anaerobi solfito riduttori ufc/g	Salmonella /25g	Listeria /25g
< 500000	< 10	< 100	< 100	< 100	Assente in 25g	Assente in 25g

Caratteristiche sensoriali

Aspetto:	sferoidale leggermente schiacciati ai poli; pasta di colore giallo chiaro, ripieno bianco. Le materie prime utilizzate, in quanto naturali, possono essere variabili dal punto di vista cromatico in relazione al periodo dell'anno e al clima. Pertanto una variabilità cromatica tra diversi lotti di gnocchi è caratteristica intrinseca del prodotto. Gli gnocchi di patata inoltre sono fotosensibili, pertanto, se esposti alla luce, una variabilità cromatica tra il lato non esposto (più giallo) ed il lato esposto (tendente al grigio) è caratteristica intrinseca del prodotto.
Consistenza:	pasta morbida ma non appiccicosa, ripieno morbido e cremoso
Sapore:	tipico dei formaggi
Odore:	tipico dei formaggi

Ingredienti pasta (80% sul totale)

Purea di patata (acqua, fiocchi e fecola di patata corrispondente al 98% di patata), sale, spolvero di farina di riso.

Ingredienti ripieno (20% sul totale)

ricotta pastorizzata (siero di **latte**, **latte**, sale, correttore di acidità: E270), formaggio di montagna di latte fieno S.T.G. 22% (**latte** intero, caglio, fermenti lattici, sale), preparazione a base di formaggi (edam/cheddar: [**latte**, sale, fermenti lattici, caglio microbico], acqua, burro (**latte**), proteine del **latte**, Gorgonzola DOP [**latte** vaccino, colture starter, sale, caglio di vitello], correttore di acidità: E330, sale, fecola di patate), sale, aroma.

Istruzioni per l'uso

Versare gli gnocchi in acqua bollente salata; affiorati in superficie lasciare bollire per 2 minuti, scolare e condire con burro fuso e foglia di salvia oppure salsa al pomodoro e formaggio grattugiato o salse a piacere.

Dichiarazione nutrizionale
in conformità al Reg. CE 1169/2011

Valori nutrizionali medi		per 100g	per (200g) porzione	per porzione % AR*
ENERGIA	kJ kcal	632 150	1.264 300	15%
GRASSI	g	4,1	8,2	12%
- DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	g	2,4	4,8	24%
CARBOIDRATI	g	23	46	18%
- DI CUI ZUCCHERI	g	0,7	1,4	2%
FIBRE	g	0,9	1,8	-
PROTEINE	g	4,8	9,6	19%
SALE	g	0,99	1,98	33%

* AR: Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000kcal)
Porzione: 200g; la confezione contiene 2 porzioni

Indicazione allergeni in conformità allegato II del Reg. CE 1169/2011 e successive modifiche e regolamenti delegati			
Indicazione allergeni	Ingrediente	Presenza nel Sito	Cross Contamination
Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	X	X	X
Crostacei e prodotti a base di crostacei.	X	X	X
Uova e prodotti a base di uova.	X	X	X
Pesce e prodotti a base di pesce.	X	X	X
Arachidi e prodotti a base di arachidi.	X	X	X
Soia e prodotti a base di soia.	X	X	X
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).	√	NA	NA
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti.	X	X	X
Sedano e prodotti a base di sedano.	X	X	X
Senape e prodotti a base di senape.	X	X	X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	X	X	X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg.	X	X	X
Lupini e prodotti a base di lupini.	X	X	X
Molluschi e prodotti a base di molluschi.	X	X	X
√ = yes X = no NA = Not applicable			

Politica OGM

In conformità ai Regolamenti n. 1829/2003/CE e n. 1830/2003/CE, Il Pastaio Srl effettua un'accurata analisi del rischio riguardante materie prime OGM. In considerazione delle informazioni ottenute dai fornitori, Il Pastaio srl è in grado di garantire che i propri prodotti sono OGM-free.

Irradiazione

In base all'analisi del rischio trattamento di irradiazione, Il Pastaio Srl è in grado di garantire che i propri prodotti:

- non sono sottoposti a trattamenti di irradiazione
- non contengono ingredienti sottoposti a trattamenti di irradiazione, in base alle informazioni ricevute dai fornitori di materie prime.

Dichiarazione di conformità packaging

Il packaging primario utilizzato è conforme ai seguenti regolamenti:

- Reg (CE) 1935/04
- Reg (CE) 1895/05
- Reg (CE) 2023/06
- Reg (CE) 10/2011

e alla seguente legislazione italiana:

- Decreto Ministeriale 21/3/73 e successivi aggiornamenti e modifiche
- DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche