

La Carsenta di Stefano Mazzoni &
C. snc
Via Genova 142 – loc Formica
41056 Savignano s/Panaro (MO)

Scheda Tecnica di Prodotto



DENOMINAZIONE PRODOTTO	GNOCCO FRITTO
DESCRIZIONE	Gnocco Fritto 16 pz g 500
INGREDIENTI	Farina di GRANO tenero tipo 00 (contiene GLUTINE), acqua, LATTE, olio di semi di girasole alto oleico, strutto suino, lievito di birra, sale.
ISTRUZIONI PER L'USO	Consigli per l'utilizzo: togliere il prodotto dal frigorifero mezz'ora prima della cottura per dare inizio alla lievitazione . Cuocere in olio o strutto bollente a 200°/210° per 1 min. Farcire con affettati a proprio piacimento.
CONSERVAZIONE	Conservare in frigorifero da + 3°C./+ 5°C . Consumare entro il (data indicata).

CONFEZIONE DI VENDITA

Codice fatturazione	GF16		
Confezione	16 pezzi g 500		
Imballo primario	Vassoio		
Imballo secondario	Cartone/cassa		
Durata prodotto	14 giorni		
Conf .x casse	8		

VALORI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi	Per 100 g	Per Pezzo
Valore energetico	279 kcal 1167 kJ	106 kcal 444 kJ
Grassi	5,5 g	2.1 g
Di cui: acidi grassi	2,4 g	0,9g
Carboidrati	52,3 g	19,9g
Di cui: zuccheri	1,6 g	0,6g
Proteine	7,6 g	2,9g
Sale	1,3 g	0,5g

ALLERGENI Allegato III bis Dir 2003/13/CE	1 SI/NO	2 NOME SPECIFICO DELLA SOSTANZA	3 PRESENZA IN TRACCE (CONTAMINAZIONE CROCIATA)	4 PRESENZA NEL SITO PRODUTTIVO
Cereali contenenti glutine (grano, segale, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	SI	GLUTINE	SI	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	no	no	no	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI	LATTE	SI	SI
Frutta a guscio: mandorle, noccioline, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	NO	NO	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	NO	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/ml o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito	NO	NO	NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	NO	NO

1. la formulazione di questo prodotto prevede l'aggiunta/utilizzo intenzionale, in qualunque fase di produzione di uno o più sostanze (compresi i coadiuvanti tecnologici, solventi e supporti per aromi, additivi, materiali ausiliari es. oli distaccanti) elencati nella colonna allergeni
2. viene indicata con il nome specifico la sostanza aggiunta intenzionalmente
3. la casella con un SI se esiste la possibilità di ritrovare accidentalmente tracce dell'allergene nel prodotto (contaminazione crociata) e con un NO se non esiste rischio di contaminazione crociata.
4. pur escludendo la presenza intenzionale e / o accidentalmente (contaminazione crociata) nel prodotto è indicata con un SI la presenza dell'allergene nel sito di produzione e con un NO l'assenza dell'allergene nel sito produttivo.