

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

Scheda Tecnica di Prodotto



| | |
|---------------------------|-------------------------|
| DENOMINAZIONE PRODOTTO | GNOCCO FRITTO SURGELATO |
|---------------------------|-------------------------|

| | |
|-------------|-----------------------------------|
| DESCRIZIONE | GNOCCO FRITTO SURGELATO DA g 2000 |
|-------------|-----------------------------------|

| | |
|-------------|---|
| INGREDIENTI | Farina di GRANO tenero tipo 00 (contiene GLUTINE), acqua, olio extra vergine di oliva, strutto suino, lievito di birra, sale |
|-------------|---|

| | |
|-------------------------|--|
| ISTRUZIONI PER L'USO | Consigli per l'utilizzo: lasciare scongelare per 2 ore circa e immergere nello strutto o nell'olio bollente. |
|-------------------------|--|

| | |
|---------------|---|
| CONSERVAZIONE | Conservare nel congelatore (-18°) vedi data di scadenza , a (-12°) un mese, a (-6°) 1 settimana e nel frigorifero massimo 3 giorni. Una volta scongelato non ricongelare. |
|---------------|---|

| CONFEZIONE DI VENDITA | |
|-----------------------|--|
| Codice fatturazione | GF2 |
| Confezione | 60 PZ DI GNOCCO FRITTO G 2000 |
| Imballo primario | Scatola cm 16,5x24,5x3 |
| Imballo secondario | Cartone (misure cm 26,0X37,0x17,5) composto da n.10 confezioni |
| Durata prodotto | 1 anno |
| Conf .x cartone | |
| Cartone x strato | |
| Strato per pallet | |
| Cartoni per pallet | |
| | |
| | |
| | |

VALORI NUTRIZIONALE

| Valori nutrizionali medi | Per 100 g | Per Pezzo (34g) |
|-----------------------------|-----------|-----------------|
| Valore energetico | 289 kcal | 109 kcal |
| | 1208 kJ | 459 kJ |
| Grassi | 6,6 g | 2,5 g |
| Di cui: acidi grassi | 2,6 g | 1 g |
| Carboidrati | 53,0 g | 20,1 g |
| Proteine | 7,7 g | 2,9 g |
| Sale | 1,4 g | 0,5 g |
| | | |

ETICHETTATURA ALLERGENI

| 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 | SI |
| 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 | SI |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) | SI | LATTE | SI | SI |
| Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati | NO | NO | NO | SI |
| Sedano e prodotti a base di sedano | NO | NO | NO | SI |
| 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/1 espressi in SO2 nel prodotto finito | NO | NO | NO | SI |
| Lupino e prodotti a base di lupino | NO | NO | NO | NO |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi | NO | NO | NO | NO |

- 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 viene indicata con il nome specifico la sostanza aggiunta intenzionalmente
- 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.
- 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.