



PASTIFICIO STROPPA Srl
via Sardegna 38/42 - ITALIA
20072 Fizzonasco di Pieve Emanuele MI
Tel.: 02 90 400 241 – info@pastificiostroppa.it
www.pastificiostroppa.it / www.stroppabio.it

Specifica tecnica prodotto finito

**GNOCCHI ZUCCA E CAVOLFIORRE SENZA GLUTINE - GLUTEN
FREE PUMPKIN AND CAULIFLOWER GNOCCHI**

MD 57
rev. 5
del 15/12/2021 pag. 1 di 4

DATI IDENTIFICATIVI DEL PRODOTTO / PRODUCT DATA

Denominazione di vendita	gnocchi zucca e cavolfiore
Name of sale	Pumpkin and Cauliflower gnocchi
Designazione commerciale	gnocchi zucca e cavolfiore senza glutine
Commercial description	gluten free pumpkin and cauliflower gnocchi
Codice Articolo	CGF30
Articole code	CGF30

DESCRIZIONE PRODOTTO / DESCRIPTION OF THE PRODUCT

Ingredienti	Polpa di zucca 40%, farina di riso, fiocco di patate, purea di cavolfiore 10% (cavolfiore 98,5%, sale), fecola di patata, acqua, sale.
Ingredients	Pumpkin pulp 40%, rice flour, potato flakes, cauliflower puree 10% (cauliflower 98.5%, salt), potato starch, water, salt.

LISTA DEGLI ALLERGENI	ASSENTE	TRACCE	PRESENZA	COMMENTI
LIST OF ALLERGENIC	ABSENCE	TRACE	PRESENCE	NOTICE
Cereali contenente glutine (grano, segale, orzo, farro, kamut) e derivati / Cereals containing	X			
Crostacei e prodotti derivati / Shellfish and derivatives	X			
Uova e prodotti derivati / Eggs and derivatives	X			
Pesce e prodotti derivati / Fish and derivatives	X			
Arachidi e prodotti derivati / Peanuts and derivatives	X			
Soia e prodotti derivati / Soy and derivatives		X		possibili tracce / possible traces
Latte e prodotti derivati (lattosio incluso) / Milk and dairy products (including lactose)		X		possibili tracce / possible traces
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e derivati / Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nut, sand Queensland) and derivatives	X			
Sedano e prodotti derivati / Celery and derivatives	X			
Senape e prodotti derivati / Mustard and derivatives	X			
Sesamo e derivati / Sesame seeds and derivatives	X			
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ / Sulphites at concentrations of sulfur dioxide above 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO ₂	X			
Lupino e prodotti derivati / Lupine and products based on lupine	X			
Molluschi e prodotti a base di mollusco / Molluscs and products based on molluscs	X			

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO / PRODUCT CHARACTERISTICS

Caratteristiche microbiologiche	Microbiological characteristics
C.M.T. (ufc/g) ≤50,000 E. coli (ufc/g) ≤10 Bacillus cereus (ufc/g) ≤100 Stafilococchi Coag. + (ufc/g) ≤50 Salmonella spp. (25 g.) Assenza Listeria Monocytogenes (in 25 g.) Assenza Lieviti (ufc/g) ≤500 Muffe (ufc/g) ≤250	C.M.T. (ufc/g) ≤50,000 E. coli (ufc/g) ≤10 Bacillus cereus (ufc/g) ≤100 Stafilococchi Coag. + (ufc/g) ≤50 Salmonella spp. (25 g.) Absence Listeria Monocytogenes (in 25 g.) Absence Yeasts (ufc/g) ≤500 Mold (ufc/g) ≤250

CMT oltre T0 e durante l'intero periodo di shelf-life: è ammessa la fluttuazione del valore di CMT fino a 1.000.000 ucf/g dovuta al metabolismo della flora microbica caratteristica del prodotto

CMT over T0 and during the entire period of shelf-life: it is allowed the fluctuation of the value of CMT until 1.000.000 ucf/g due to the metabolism of the microbial flora characteristic of the product.

  PASTIFICIO STROPPIA Srl via Sardegna 38/42 - ITALIA 20072 Fizzonasco di Pieve Emanuele MI Tel.: 02 90 400 241 – info@pastificiostroppa.it www.pastificiostroppa.it / www.stroppabio.it			Specifica tecnica prodotto finito
GNOCCHI ZUCCA E CAVOLFIORRE SENZA GLUTINE - GLUTEN FREE PUMPKIN AND CAULIFLOWER GNOCCHI			MD 57 rev. 5 del 15/12/2021 pag. 2 di 4
Valori nutrizionali (valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto)	Valore energetico	Energy	793 KJ / 187 kcal
Nutritional values (average nutritional values for 100 g)	Grassi	Fat	0,8 g
	Acidi grassi saturi	saturated fat	0,2 g
	Carboidrati	Carbohydrates	40 g
	Zuccheri	Sugar	3,5 g
	Fibra	Fibre	2,8 g
	Proteine	Proteins	3,6 g
	Sale	Salt	0,82 g
Caratteristiche organolettiche	Colore: giallo carico	Color: deep yellow	
Sensory characteristics	Odore: Cavolfiore	Smell: Cauliflower	
	Sapore: lievemente dolce	Taste: slightly sweet	
	Consistenza: morbida	Consistency: soft	
	Aspetto visivo: gnocco rigato	Visual aspect: gnocco	

IMBALLAGGIO PRIMARIO	
Peso netto confezione:	350 g
Atmosfera protettiva:	CO2 E290 e N2 E941
Descrizione:	sacchetto
Composizione:	OPA-LDPE
PACKAGING	
Net weight	350g
Protective atmosphere	CO2 E290 e N2 E941
Description	bag
Composition	OPA-LDPE

IMBALLAGGIO SECONDARIO	
Descrizione	cartone
Dimensioni esterne (mm)	313x208x130
Nr. Confezioni per cartone	8
Peso netto cartone (kg)	2,8
PACKAGING BOX	
Description	box
Internal dimensions (mm)	313x208x130
Number of pack	8
Box net weight	2,8

CONSERVAZIONE	CONSERVATION
Conservare a + 4°C	Keep refrigerated +4°C

SHELF LIFE	SHELF LIFE
90 giorni	90 days

MODALITA' DI COTTURA	
Consumare previa cottura. Cuocere il prodotto in acqua salata bollente, una volta in superficie attendere un minuto e scolare. Condire a piacere.	
INSTRUCTIONS FOR USE	
Consume after cooking. Cook the gnocchi in boiling salted water, one on the surface wait a minute and drain. Season to taste.	
SCADENZA E LOTTO	
Data di scadenza:	espressa in gg-mm-aa
Lotto:	4 numeri preceduti dalla lettera "LG"
Posizione:	sulla confezione o in etichetta
EXPIRATION DATE AND LOT	
Expiration date:	expressed in dd-mm-yy
Lot:	4 number came first "LG"

Position: on the package or on the label

 PASTIFICIO STROPPA Srl via Sardegna 38/42 - ITALIA 20072 Fizzonasco di Pieve Emanuele MI Tel.: 02 90 400 241 – info@pastificiostroppa.it www.pastificiostroppa.it / www.stroppabio.it GNOCCHI ZUCCA E CAVOLFIORRE SENZA GLUTINE - GLUTEN FREE PUMPKIN AND CAULIFLOWER GNOCCHI	Specifica tecnica prodotto finito MD 57 rev. 5 del 15/12/2021 <i>pag. 4 di 4</i>
---	--

CONTROLLO QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE

Processo produttivo mantenuto sotto controllo mediante l'applicazione del sistema HACCP, conforme a quanto previsto dal REG CE 852/04

Analisi chimiche e microbiologiche effettuate presso laboratorio esterno accreditato Accredia

Si certifica che il prodotto fornito non proviene da e non contiene organismi geneticamente modificati come da dichiarazioni rilasciate dai ns. fornitori; pertanto il prodotto è conforme alle norme nazionali e comunitarie CE 852/04

QUALITY CONTROL AND FOOD SAFETY

Production process kept under control through the application of HACCP compliant with the provisions of REG CE 852/04.

Chemical and microbiological analysis carried out at external laboratories accredited by Accredia

This is to certify that the product supplied doesn't come from and doesn't contain genetically modified organism as statements made by our suppliers, so the product complies with national and Community currently in force. Furthermore, the use of OGM products isn't expected in the future.

Emesso da / Issued by

data / date

Approvato da / Approved by

Elisabetta Stroppa

18/08/2025

Maurizio Stroppa

(Assicurazione qualità / Quality Control)

(Amministratore / Administrator)