

**GNOCCHI SPINACI E CAVOLFIORRE SENZA GLUTINE - GLUTEN
FREE SPINACH AND CAULIFLOWER GNOCCHI**

MD 57
rev. 5
del 15/12/2022 pag. 1 di 4

DATI IDENTIFICATIVI DEL PRODOTTO / PRODUCT DATA

Denominazione di vendita	gnocchi spianci e cavolfiore
Name of sale	Spinach and Cauliflower gnocchi
Designazione commerciale	gnocchi spinaci e cavolfiore senza glutine
Commercial description	gluten free spinach and cauliflower gnocchi
Codice Articolo	
Articole code	

DESCRIZIONE PRODOTTO / DESCRIPTION OF THE PRODUCT

Ingredienti	spinaci 33% , cavolfiore 19% acqua, fiocco di patate, farina di riso, fecola di patate, sale.
Ingredients	spinach 33% , cauliflower 19%, potato flakes, rice flour, potato starch, 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	C.M.T. (ufc/g) ≤50,000
E. coli (ufc/g) ≤10	E. coli (ufc/g) ≤10
Bacillus cereus (ufc/g) ≤100	Bacillus cereus (ufc/g) ≤100
Stafilococchi Coag. + (ufc/g) ≤50	Stafilococchi Coag. + (ufc/g) ≤50
Salmonella spp. (25 g.) Assenza	Salmonella spp. (25 g.) Absence
Listeria Monocytogenes (in 25 g.) Assenza	Listeria Monocytogenes (in 25 g.) Absence
Lieviti (ufc/g) ≤500	Yeasts (ufc/g) ≤500
Muffe (ufc/g) ≤250	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.



GNOCCHI SPINACI E CAVOLFIORE SENZA GLUTINE - GLUTEN FREE SPINACH AND CAULIFLOWER GNOCCHI

rev. 5
del 15/12/2021

Valori nutrizionali (valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto)	Valore energetico	Energy	667 KJ / 157 kcal
Nutritional values (average nutritional values for 100 g)	Grassi	Fat	0,7 g
	Acidi grassi saturi	saturated fat	0,1 g
	Carboidrati	Carbohydrates	29 g
	Zuccheri	Sugar	1,3 g
	Fibra	Fibre	1,3 g
	Proteine	Proteins	3,1 g
	Sale	Salt	1,1 g
Caratteristiche organolettiche	Colore: verde tipico dello spiancio	Color: typical green spinach	
Sensory characteristics	Odore: Cavolfiore	Smell: Cauliflower	
	Sapore: spinacio	Taste: Spinach	
	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:	vaschetta termosaldada in film plastico
Composizione:	OPA-PP vaschetta sotto PP-PA-PP copertura sopra

PACKAGING

Net weight	350g
Protective atmosphere	CO2 E290 e N2 E941
Description	thermosealed tray
Composition	Tray OPA-PP Top: PP-PA-PP

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

Conservare a + 4°C

CONSERVATION

Keep refrigerated +4°C

SHELF LIFE

90 giorni

SHELF LIFE

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



**GNOCCHI SPINACI E CAVOLFIORE SENZA GLUTINE - GLUTEN
FREE SPINACH AND CAULIFLOWER GNOCCHI**

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

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.