



INFORMAZIONI GENERALI PRODOTTO

- **Denominazione del prodotto:** Pasta fresca
- **Codice:** 000000000000000259
- **Denominazione commerciale:** Gnocchi
- **Marchio:** Centrale del Latte di Torino
- **Formato:** vaschetta
- **Peso netto:** 500 g

ALLERGENI

Parametro	Allergene nel prodotto	Cross-contaminazione
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	Presente	Presente
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente	Presente
Uova e prodotti a base di uova	Assente	Presente
Pesce e prodotti a base di pesce	Assente	Presente
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assente	Assente
Soia e prodotti a base di soia	Assente	Presente
Latte e prodotti a base di latte	Assente	Presente
Frutta a guscio	Assente	Presente
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente	Assente
Senape e prodotti a base di senape	Assente	Presente
Semi di sesamo	Assente	Assente
Anidride solforosa e solfiti	Presente (conservante)	Presente (conservante)
Lupini e prodotti derivati	Assente	Assente
Molluschi e prodotti derivati	Assente	Presente

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- **Ingredienti:** Acqua, preparato per gnocchi (farina di patate (min.65%), farina di grano tipo 00, amido di mais, fecola di patate, sale, spezie, emulsionante: mono e di gliceridi degli acidi grassi; stabilizzante: difosfato disodico; antiossidante: palmitato di ascorbile; acidificante: acido citrico; conservante: metabisolfito di sodio), conservante: sorbato di potassio. Spolverato con farina di riso.
- **Shelf life:** 31 giorni
- **Modalità d' indicazione:** Da consumare entro: vedi data gg.mm.aa su ogni confezione
- **Modalità di conservazione:** Conservare in frigo a max +4°C
- **Indicazioni d'uso:** Da consumarsi previa cottura; si consiglia un tempo di cottura di 2 minuti.
- **Lotto:** LT YY MM GG MM= mese in corso GG=gg di produzione+1 (LT YY MM GG modalità di apposizione)

INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Parametro	Um	Valore medio
Energia	kJ/kcal	750/177
Grassi	g/100 g	0,3
Di cui saturi	g/100 g	0,2
Carboidrati	g/100 g	40
Di cui zuccheri	g/100 g	4,1
Fibre	g/100 g	2,0
Proteine	g/100 g	2,5
Sale	g/100 g	1,95

REQUISITI SENSORIALI ORGANOLETTICI

Parametro	Descrizione
Colore	Bianco/giallo
Sapore	Di patate
Odore	Caratteristico

REQUISITI IGIENICO-SANITARI E MICROBIOLOGICI

Il prodotto risponde ai requisiti igienico sanitari previsti dalle normative vigenti: Reg. CE 2073/2005 e s.m.i;

Parametro	Valore	Um	Rif legge
Enterobatteriacee	<1000	ufc/g	Protocollo Tecnico Regione Piemonte
Salmonella spp	Assente in 25g	ufc/ 25g	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	ufc/ 25g	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i

DATI COMMERCIALI

- **Codice ean:** 8009310002591
- **Unita di vendita:** 1 pezzo
- **Trasporto:** Refrigerato da 0 a + 4°C (D.P.R. 327/80)
- **Confezionamento:** Confezionato in atmosfera protettiva. Non forare.

REQUISITI TECNICI IMBALLO PRIMARIO

Conforme ai requisiti igienico sanitari e di composizione previsti per imballaggi a contatto alimenti dalle normative vigenti

- **Tipologia di imballo:** Vaschetta in plastica PET/EVOH/PE, film poliaccoppiato personalizzato ed etichetta adesiva.
- **Peso imballo primario:** 30 g
- **Dimensioni imballo primario:** 150x190x51 mm

REQUISITI TECNICI IMBALLO SECONDARIO

- **Tipologia di imballo:** Fustellato 4.5
- **Peso imballo secondario:** 196 g
- **Dimensioni imballo secondario:** 30x6x40 cm
- **Numero di pezzi per imballo secondario:** 4

DATI OSA

- **Nome:** Centrale del latte d'Italia S.p.A.- U.O. Centrale del Latte di Torino
- **Indirizzo osa:** Via Filadelfia,220 - 10137 TORINO
- **Partita iva:** 01934250018
- **Telefono:** 0113240200
- **Fax:** 0113240300
- **Mail-pec:** safety@pec.centralelatte.torino.it

DATI PRODUTTORE

- **Stabilimento di produzione:** Lungo torrente Secca,3H - 16163 Genova
- **Bollo ce:** IT W511 A