

FORNO PASTICCERIA OTELLO SRL  
VIA PER MIRANDOLA, 9  
41033 CONCORDIA SULLA SECCHIA  
(MO)

## Scheda Tecnica di Prodotto



DENOMINAZIONE  
PRODOTTO

### GNOCO FRITTO PR

DESCRIZIONE

Prodotto di panetteria crudo, surgelato, pronto da cuocere

INGREDIENTI

Farina di frumento 00, Acqua, Latte parzialmente scremato, Strutto, Sale, Zucchero, Lievito naturale, Agenti lievitanti: difosfati, carbonato di sodio (e450) (e500).

ISTRUZIONI PER  
L'USO

**Modalità di preparazione: 1 minuto/Temperatura: 180/190° C**  
Scaldare 1 litro di olio da frittura o strutto in una padella o friggitrice e portarlo ad una temperatura di 180/190° C. Non utilizzare la friggitrice ad aria. Immergere gli gnocchi nell'olio o strutto, per 30/45 secondi, girandoli su se stessi finchè non saranno belli dorati.

CONSERVAZIONE

Conservare a -18°C

#### CONFEZIONE DI VENDITA

Codice fatturazione	0803		
Confezione	1 kg		
Imballo primario	Busta sottovuoto da 1 kg		
Imballo secondario	Cartone da 10 kg		
Durata prodotto	370 giorni		
Codice ean confezione			
Codice ean cartone			
Codice ean pallet			

CONSUMATORE  
FINALE

TUTTA LA POPOLAZIONE, COMPRESI BAMBINI E ANZIANI ESCLUDENDO TUTTAVIA LE PERSONE CHE HANNO PARTICOLARI SENSIBILITÀ O INTOLLERANZE VERSO IL LATTE O LE ALTRE SOSTANZE ALLERGENICHE, COMUNQUE DICHIARATE IN ETICHETTA.

## Scheda Tecnica di Prodotto

### VALORI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali Medi	Per 100 gr	Per pezzo
Valore energetico	284 Kcal 1.190 Kj	59 kcal 248 Kj
Grassi	7,9 g	1,6 g
Di cui: acidi grassi saturi	2,6 g	0,5 g
Carboidrati	45 g	9,4 g
Di cui: zuccheri	0,9 g	0,2 g
Fibre	1,3 g	0,3 g
Proteine	7,5 g	1,6 g
Sale	2,75 g	0,57 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	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	SI
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI	LATTE	SI	SI
Frutta a guscio: mandorle, nocchie, 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 <sub>2</sub> 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

- 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.

CARATTERISTICHE DI IMBALLO

Prodotto	Dimensione	Peso pz	Peso crt	Pz x Kg	Buste x crt	Pz x crt	Crt x strato	Strati x plt	Crt x plt
Gnocco Fritto PR	10x8 cm	21 g	10 Kg	48	10	480	12	5	60

Frozen -18°, Interfogliato e sottovuoto, Peso pz variabile +/- 5%, Previa cottura aumento peso del 6%, No Vegano, No Vegetariano, con Strutto, Iva 4%

Codice Ean Confezione

