

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

Scheda Tecnica di Prodotto



DENOMINAZIONE
PRODOTTO

GNOCCO 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 finché 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.

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, nocciole, 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/1 espressi in SO ₂ 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

1. 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

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

3. 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.

4. 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

