

**SPECIFICA                      PRODOTTO**  
**PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO  
ITEM CODE

**F51**

**NOME PRODOTTO**

**GNOCCHI RIPIENI AL GORGONZOLA**

**PRODUCT NAME**

**GNOCCHI WITH GORGONZOLA CHEESE FILLING**

**CODICE ARTICOLO**  
**ITEM CODE**

**F51**

**MARCHIO**

Laboratorio Tortellini

**BRAND**

**IMBALLO**  
**PACKAGING**

Cartone da 6 kg (6 buste da 1 kg)  
6 kg case (6 bags x 1 kg)

**TEMPERATURA PRODOTTO**  
**PRODUCT TEMPERATURE**

Stoccaggio / Storage  
Trasporto / Transport

< -18° C  
< -18° C

**SHELF LIFE**

24 mesi dalla data produzione  
24 months after production date



( L'immagine ha il solo scopo di presentare il prodotto / The picture is for illustration purposes only )

**INGREDIENTI - GLI ALLERGENI SONO SEGNALATI IN MAIUSCOLO**

purea di patata 55% (acqua, fiocchi di patate 16% (patata 99%, emulsionanti: mono e di gliceridi degli acidi grassi, spezie), fecola di patata), farina di GRANO tenero tipo "00", Gorgonzola DOP 10% (LATTE, sale, caglio), ricotta (siero di LATTE, LATTE, sale, correttore di acidita': acido citrico), semola di GRANO duro, amido di mais, pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, sale, lievito, farina di FRUMENTO maltato), sale. Farina di riso spolverata in superficie.

**INGREDIENTS - ALLERGENS ARE INDICATED IN CAPITAL LETTERS**

potato puree 55% (water, potato flakes 16% (potato, emulsifier: mono and di-glycerides of fatty acids, spices), potato starch), soft WHEAT flour "00", Gorgonzola DOP cheese 10% (MILK, salt, rennet), ricotta (whey (MILK), MILK, salt, acidity regulator: citric acid), durum WHEAT semolina, corn starch, bread crumbs (soft WHEAT flour "0", water, salt, yeast, malted WHEAT flour), salt. Coated with rice flour on the surface.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DOPO PREPARAZIONE****ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS AFTER PREPARATION**

<b>Aspetto:</b>	gnocchi di patata con ripieno.
<b>Aspect:</b>	potato gnocchi with filling.
<b>Colore:</b>	gnocchi giallo chiaro, ripieno chiaro puntinato.
<b>Colour:</b>	light yellow gnocchi, spotted light coloured filling.
<b>Odore:</b>	tipico dei componenti degli gnocchi e del ripieno.
<b>Odour:</b>	typical of gnocchi and filling ingredients.
<b>Sapore:</b>	caratteristico degli gnocchi ripieni con gusto intenso di gorgonzola.
<b>Taste:</b>	typical of filled gnocchi with strong taste of gorgonzola cheese.
<b>Consistenza:</b>	morbida.
<b>Texture:</b>	soft

**CARATTERISTICHE FISICHE****PHYSICAL CHARACTERISTICS**

Parametri	Unità di misura	Valore medio	Parametri	Unità di misura	Valore medio
Parameters	Units of measurement	Average value	Parameters	Units of measurement	Average value
Peso singolo pezzo Weight of the single unit	g	8,3	Pezzi Units	n./g	12/100
Lunghezza Length	mm	40	Diametro Diameter	mm	20
Corpi estranei Foreign bodies	n.	0			

Le difettosità sono riferite alla singola unità di vendita. The defectiveness refers to the single trade unit.

**ISTRUZIONI PER LA PREPARAZIONE****COOKING INSTRUCTIONS**

**Parametri di cottura**  
**Cooking times and temperatures**

**Acqua bollente:****1 min**

- Appena ritornato il bollore, lasciare cuocere secondo il tempo indicato

- Scolare gli gnocchi;

- Condire a piacimento.

Per una preparazione ottimale, rispettare sempre la proporzione di un litro di

**Boiling water:**

- Without defrosting, add the gnocchi to a pasta cooker full of

- Once water returns to boil, cook pasta according to

the cooking time recommended. Stir occasionally.

- Drain the gnocchi;

- Season to taste.

For perfect gnocchi, always use one litre of

**Consigli per la preparazione****Method for preparation**

- Versare gli gnocchi ancora surgelati in un cuocipasta con acqua salata bollente;

mescolando di tanto in tanto;

acqua bollente ogni 100 g di prodotto.

boiling salted water

boiling water for every 100g of product.



Minerali / Minerals  
Sale / Salt

g ; g  
g ; g

2,4  
1,08

#### MODALITA' DI CONSERVAZIONE

##### STORAGE INSTRUCTIONS

**Frigorifero:** 1 giorno

*In the refrigerator:* 1 day

**Scomparto ghiaccio:** 3 giorni

*In the ice compartment:* 3 days

**Scomparto \* (-6°C):** 1 settimana

*Ice compartment \* (-6°C):* 1 week

**Scomparto \*\* (-12°C):** 1 mese

*Ice compartment \*\* (-12°C):* 1 month

**Scomparto \*\*\* \*\*\*\* (-18°C):** Vedi data impressa sulla confezione

*Ice compartment \*\*\* \*\*\*\* (-18°C):* See date printed on the package

Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento, conservandolo in frigorifero.

*Once defrosted the product must not be refrozen and must be*

*consumed within 24 hours provided that it is kept in the refrigerator*

#### ALLERGENI

##### ALLERGENS

	A	B
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati <i>Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, and its hybridated strain), and derivatives</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustaceans and crustaceans based products</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and egg based products</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and fish based products</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati <i>Shell fruits: almonds, hazelnut, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachios, macadamias and derivatives</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soia e prodotti a base di soia <i>Soy and soy based products</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) Milk <i>and milk based products (including lactose)</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo Sesame <i>seeds and sesame seed based products</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and celery based products</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and mustard based products</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and peanut based products</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 <i>Sulphur dioxide and sulphites in concentration higher than 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO2</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupino e prodotti derivati <i>Lupines and lupine based products</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Molluschi e prodotti derivati <i>Shell fish and shell fish based products</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**A:** Presenza nel prodotto finito secondo ricetta / *Presence in the finished product according to the recipe*

**B:** Possibile cross contamination / *Possible cross contamination*

#### CONFEZIONAMENTO

##### PACKAGING

Descrizione	Unità di misura	Imballo Primario	Imballo Secondario
-------------	-----------------	------------------	--------------------

**SPECIFICA                      PRODOTTO**  
**PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO  
ITEM CODE

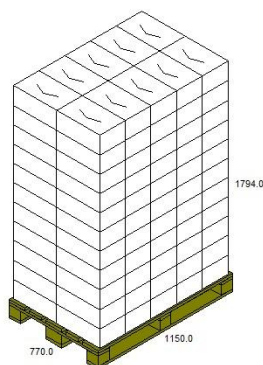
**F51**

<i>Description</i>	<i>Unit of measurement</i>	<i>Primary packaging</i>	<i>Secondary packaging</i>
Peso netto <i>Net weight</i>	g	1000	6000
Tipologia di packaging <i>Packaging type</i>		Busta <i>Bag</i>	Cartone <i>Case</i>
Tipo di materiale <i>Kind of material</i>		LDPE trasparente stampato <i>Transparent printed LDPE</i>	Kraft bianco onda bassa <i>Corrugated white Kraft</i>
Tara imballo <i>Packaging tare</i>	g	9	236
Dimensioni <i>Packaging size</i>	mm	230 x 265	385 x 230 x 150
Unità per imballo <i>Units per carton</i>	n.	/	6
Codice a barre <i>Bar code</i>		8006967007801	08006967007818
Modalità di indicazione del lotto <i>Batch coding format</i>		GG/MM/AAAA DD/MM/YYYY	GG/MM/AAAA DD/MM/YYYY
Modalità di indicazione del TMC <i>BBE coding format</i>		MM/AAAA MM/YYYY	MM/AAAA MM/YYYY

A = Anno / Y = Year ; M = Mese / M = Month ; G = Giorno / D = Day

**PALLETIZATION**

<b>Tipo</b>	<b>Cartoni per strato</b>	<b>Strati per pallet</b>	<b>Cartoni per pallet</b>	<b>Peso netto pallet</b>	<b>Altezza del pallet</b>
<i>Type</i>	<i>Cartons per layer</i>	<i>Layers per pallet</i>	<i>Cartons per pallet</i>	<i>Pallet net weight</i>	<i>Pallet height</i>
	n.	n.	n.	kg	mm
EPAL ( mm 1200 x 800 x 144 )	10	11	110	660	1795



EPAL ( mm 1200 x 800 x 144 )