



**PASTIFICIO STROPPA Srl**  
via Sardegna 38/42 - ITALIA  
20072 Fizzonasco di Pieve Emanuele MI  
Tel.: 02 90 400 241 – [info@pastificiostroppa.it](mailto:info@pastificiostroppa.it)  
[www.pastificiostroppa.it](http://www.pastificiostroppa.it) / [www.stroppabio.it](http://www.stroppabio.it)

Specifica tecnica prodotto finito

**GNOCCHI CON PATATE - GNOCCHI WITH POTATO**

MD 57  
rev. 4  
del 12/07/2021 pag. 1 di 4

**DATI IDENTIFICATIVI DEL PRODOTTO / PRODUCT DATA**

<b>Denominazione di vendita</b>	Gnocchi con patate
<b>Name of sale</b>	Gnocchi with potato
<b>Designazione commerciale</b>	gnocchi con patate 35%
<b>Commercial description</b>	Gnocchi with potato 35%
<b>Codice Articolo</b>	2002
<b>Articole code</b>	2002

**DESCRIZIONE PRODOTTO / DESCRIPTION OF THE PRODUCT**

<b>Ingredienti</b>	purea di patate 35% [(acqua, fiocchi di patate (patate disidratate 99%, emulsionanti: E471 mono e digliceridi degli acidi grassi, stabilizzante E450i difosfato disodico, spezie, conservante E223 metabisolfito di sodio, antiossidanti E304 palmitato di ascorbilo, aroma naturale, correttore di acidità E330 acido citrico)], farina di GRANO tenero, fecola di patate, sale, aromi naturali. Conservante: Acido sorbico. Spolverati con farina di riso.
<b>Ingredients</b>	mashed potatoes 35% (water, potato flakes (dehydrated potatoes 99%, emulsifier: E471 mono- and diglycerid of fatty acid, preservative E450i Disodium diphosphate, spices, preservative: E223 sodium metabisulphite, antioxidant E304 ascorbyl palmitate, natural flavouring, acidity regulator E330 citric acid), soft WHEAT flour, potato starch, salt, natural flavour. Preservative: sorbic acid Dusted with rice flour.

<b>LISTA DEGLI ALLERGENI</b>	<b>ASSENTE</b>	<b>TRACCE</b>	<b>PRESENZA</b>	<b>COMMENTI</b>
<b>LIST OF ALLERGENIC</b>	<b>ABSENCE</b>	<b>TRACE</b>	<b>PRESENCE</b>	<b>NOTICE</b>
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		tracce / traces
Latte e prodotti derivati (lattosio incluso) / Milk and dairy products (including lactose)		X		tracce / 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		tracce / traces
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 SO2 / Sulphites at concentrations of sulfur dioxide above 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO2			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**

<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	<b>Microbiological characteristics</b>
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) ≤10	Stafilococchi Coag. + (ufc/g) ≤10
Salmonella spp. (25 g.) Assenza	Salmonella spp. (25 g.) Absence
Listeria Monocytogenes (in 25 g.) Assenza	Listeria Monocytogenes (in 25 g.) Absence
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.

**PASTIFICIO STROPPA Srl**

via Sardegna 38/42 - ITALIA  
 20072 Fizzonasco di Pieve Emanuele MI  
 Tel.: 02 90 400 241 – [info@pastificiostroppa.it](mailto:info@pastificiostroppa.it)  
[www.pastificiostroppa.it](http://www.pastificiostroppa.it) / [www.stroppabio.it](http://www.stroppabio.it)

Specifica tecnica prodotto finito

**GNOCCHI CON PATATE - GNOCCHI WITH POTATO**

MD 57  
 rev. 4  
 del 12/07/2021 *pag. 2 di 4*

<b>Valori nutrizionali</b> (valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto)	Valore energetico	Energy	652 kJ / 154 kcal
<b>Nutritional values</b> (average nutritional values for 100 g)	Grassi	Fat	0 g
	Acidi grassi saturi	saturated fat	0 g
	Carboidrati	Carbohydrates	34 g
	Zuccheri	Sugar	0,7 g
	Fibra	Fibre	1 g
	Proteine	Proteins	3,9 g
	Sale	Salt	1,2 g
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Colore: giallo tipico della patata	Color: typical white potato	
<b>Sensory characteristics</b>	Odore/ Sapore: patate	Smell/Taste: potato	
	Consistenza: morbida	Consistency: soft	
	Aspetto visivo: gnocco rigato	Visual aspect: gnocco	

<b>IMBALLAGGIO PRIMARIO</b>	
Peso netto confezione:	1000 g
Atmosfera protettiva:	CO2 E290 e N2 E941
Descrizione:	sacchetto
Composizione:	OPA- LDPE
<b>PACKAGING</b>	
Net weight	1000 g
Protective atmosphere	CO2 E290 e N2 E941
Description	bag
Composition	OPA- LDPE

<b>IMBALLAGGIO SECONDARIO</b>	
Descrizione	cartone
Dimensioni esterne (mm)	383x278x230
Nr. Confezioni per cartone	10
Peso netto cartone (kg)	10
<b>PACKAGING BOX</b>	
Description	carton
Internal dimensions (mm)	383x278x230
Number of pack	10
Box net weight	10

<b>CONSERVAZIONE</b>	<b>CONSERVATION</b>
Conservare a + 4°C	Keep refrigereted +4°C

<b>SHELF LIFE</b>	<b>SHELF LIFE</b>
90 giorni	90 days

<b>MODALITA' DI COTTURA</b>	
Consumare previa cottura. Cuocere il prodotto in acqua salata bollente, una volta in superficie attendere un minuto e scolare. Condire a piacimento	
<b>INSTRUCTIONS FOR USE</b>	
Consume after cooking. Cook the gnocchi in boiling salted water,one on the surface wait a minute and drain Season to taste	

<b>SCADENZA E LOTTO</b>	
Data di scadenza:	espressa in gg-mm-aa
Lotto:	4 numeri preceduti dalla lettera "L"
Posizione:	sulla confezione o in etichetta
<b>EXPIRATION DATE AND LOT</b>	
Expiration date:	expressed in dd-mm-yy
Lot:	4 number came first "L"
Position:	on the package or on the label

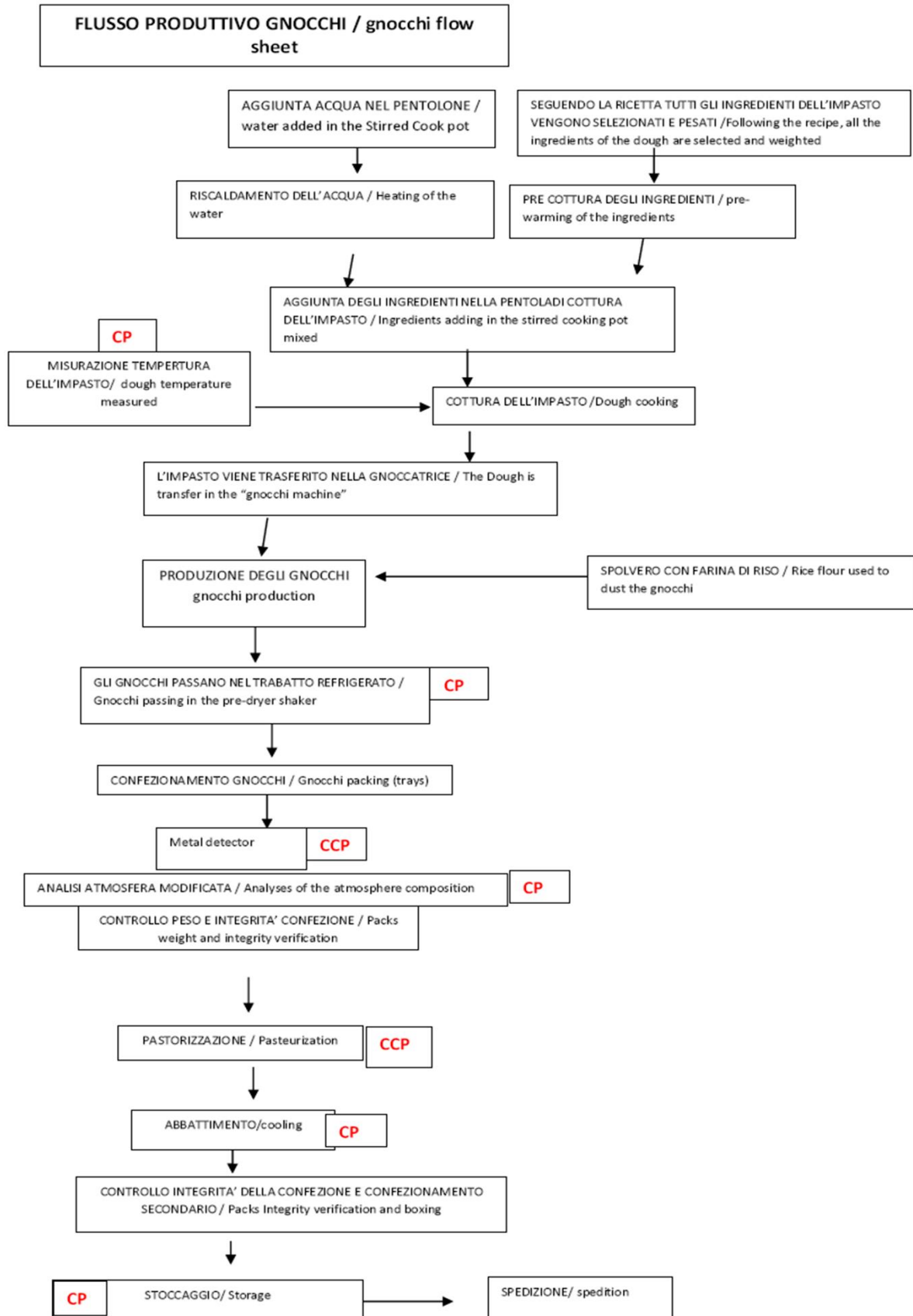


**PASTIFICIO STROPPA Srl**  
via Sardegna 38/42 - ITALIA  
20072 Fizzonasco di Pieve Emanuele MI  
Tel.: 02 90 400 241 – [info@pastificiostroppa.it](mailto:info@pastificiostroppa.it)  
[www.pastificiostroppa.it](http://www.pastificiostroppa.it) / [www.stroppabio.it](http://www.stroppabio.it)

Specifica tecnica prodotto finito

## GNOCCHI CON PATATE - GNOCCHI WITH POTATO

MD 57  
rev. 4  
del 12/07/2021 *pag. 3 di 4*



	 <b>PASTIFICIO STROPPA Srl</b> via Sardegna 38/42 - ITALIA 20072 Fizzonasco di Pieve Emanuele MI Tel.: 02 90 400 241 – <a href="mailto:info@pastificiostroppa.it">info@pastificiostroppa.it</a> <a href="http://www.pastificiostroppa.it">www.pastificiostroppa.it</a> / <a href="http://www.stroppabio.it">www.stroppabio.it</a>	Specifica tecnica prodotto finito
<b>GNOCCHI CON PATATE - GNOCCHI WITH POTATO</b>		MD 57 rev. 4 del 12/07/2021 <i>pag. 4 di 4</i>

<b>CONTROLLO QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE</b>		
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		
<b>QUALITY CONTROL AND FOOD SAFETY</b>		
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.		
Emesso da / Issued by Elisabetta Stroppa (Assicurazione qualità / Quality Control)	data / date 23/08/2021	Approvato da / Approved by Maurizio Stroppa (Amministratore / Administrator)