



**CAPITOLATO TECNICO DI PRODOTTO**  
**PRODUCT TECHNICAL SPECIFICATION**

<b>Rev 0</b>	<b>Prima emissione</b> <b>First issue</b>
--------------	--

Data/Firma <i>Date/Signature</i>	Redazione <i>Editing</i>	Approvazione Fornitore <i>Supplier's Approval</i>
	Giuditta Gambarota 22/03/2022	

**Sommario**

<b>INFORMAZIONI PRODOTTO / PRODUCT INFORMATION .....</b>	<b>4</b>
DENOMINAZIONE DI VENDITA / TRADE NAME.....	4
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION .....	4
INGREDIENTI / INGREDIENTS .....	4
SCADENZA / SHELF LIFE .....	4
GRAMMATURA/ WEIGHT .....	4
<b>DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/ MANUFACTURER INFORMATION .....</b>	<b>5</b>
RAGIONE SOCIALE / PRODUCER.....	5
SITO PRODUTTIVO / PRODUCTION PLANT.....	5
<b>PROPRIETA' DEL PRODOTTO FINITO / PRODUCT PROPERTIES.....</b>	<b>6</b>
CARATTERISTICHE DIMENSIONALI / DIMENSIONAL PROPERTIES .....	6
PROPRIETA' FISICHE / PHISICAL PROPERTIES .....	6
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE /MICROBIOLOGICAL PROPERTIES.....	6
PROPRIETA' CHIMICHE / CHEMICAL PROPERTIES .....	7
CONTAMINANTI / CONTAMINANTS .....	7
RADIAZIONI IONIZZANTI / IONIZING RADIATION .....	7
MATERIALI ESTRANEI / FOREIGN MATERIALS .....	7
POLITICA SULL'UTILIZZO DI MATERIE PRIME GENETICAMENTE MODIFICATE / GMO POLICY .....	7
PROPRIETA' ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC PROPERTIES.....	8
IDONEITA' AL CONSUMO / SUITABLE FOR.....	9
ALLERGENI / ALLERGENS.....	10
<b>MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO / PACKAGING .....</b>	<b>11</b>
<b>IDONEITA' DEI MATERIALI DI CONFEZIONAMENTO AL CONTATTO CON GLI ALIMENTI / SUITABILITY OF PACKAGING MATERIAL FOR FOOD CONTACT USE .....</b>	<b>12</b>

Data/Firma <i>Date/Signature</i>	Redazione <i>Editing</i>	Approvazione Fornitore <i>Supplier's Approval</i>
	Giuditta Gambarota 22/03/2022	



<b>CODICE IDENTIFICATIVO PRODOTTO / PRODUCT IDENTIFICATION CODE..</b>	<b>13</b>
<b>MODALITA' D'USO / HANDLING INFORMATION.....</b>	<b>14</b>
<b>CONDIZIONI DI STOCCAGGIO / STORAGE CONDITION .....</b>	<b>15</b>
<b>DIFETTOSITA' PRODOTTO / PRODUCT DEFECTS .....</b>	<b>16</b>
DIFETTOSITA' PRODOTTO / PRODUCT DEFECTS.....	16
DIFETTOSITA' PACKAGING/PACKAGING DEFECTS .....	16
<b>RIFERIMENTI NORMATIVI / LEGAL REQUIREMENTS.....</b>	<b>17</b>
<b>CERTIFICAZIONI DEL SISTEMA DI GESTIONE DELLA QUALITA' / QUALITY MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATIONS.....</b>	<b>19</b>
<b>ATTESTAZIONE ANALITICA / ANALITICAL ATTESTATE .....</b>	<b>20</b>
<b>CAMPIONI DI ARCHIVIO / RETAINED SAMPLES .....</b>	<b>21</b>
<b>ALLEGATI / ENCLOSURES .....</b>	<b>22</b>

Data/Firma <i>Date/Signature</i>	Redazione <i>Editing</i>	Approvazione Fornitore <i>Supplier's Approval</i>
	Giuditta Gambarota 22/03/2022	



**INFORMAZIONI PRODOTTO / PRODUCT INFORMATION**

**DENOMINAZIONE DI VENDITA / TRADE NAME**

Gnocchi di patate  
*Potato gnocchi*

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION**

Il prodotto è realizzato a partire da una miscela di fiocchi di patate disidratate, farina di grano tenero, acqua, aroma ed altri ingredienti. Dopo la preliminare fase di impasto e cottura si ha la formatura degli *gnocchi che vengono poi confezionati in atmosfera protettiva, pastorizzati, refrigerati a +4°C.*

*The product is made from a mixture of dehydrated potato flakes, soft wheat flour, water, flavoring and other ingredients. After the preliminary phase of kneading and cooking, the gnocchi are formed which are then packaged in a protective atmosphere, pasteurized, refrigerated at + 4 ° C.*

**INGREDIENTI / INGREDIENTS**

<b>Componente Component</b>	<b>Funzione Function</b>	<b>%</b>	<b>Origine Origin</b>
Patate reidratate (acqua, fiocchi di patate) <i>Rehydrated potato (water, potato flake)</i>	Ingrediente <i>Ingredient</i>	80 (62 acqua 18 fiocchi di patate 62 water 18 potato flake)	UE (Belgio, Danimarca)
Farina di grano tenero tipo "00" <i>Wheat flour type "00"</i>	Ingrediente <i>Ingredient</i>	10	UE/NON UE (Italia, Francia, Russia, Canada, Moldavia, Romania, Lituania, Bulgaria)
Fecola di patate <i>Potato flour</i>	Ingrediente <i>Ingredient</i>	6,6	UE (Germania/Paesi Bassi)
Farina di riso <i>Rice flour</i>	Ingrediente <i>Ingredient</i>	1,64	Italia
Sale <i>Salt</i>	Ingrediente <i>Ingredient</i>	1,4	Italia
Regolatore di acidità: Acido lattico <i>Acidity regulator: Lactic acid</i>	Additivo <i>Additive</i>	0,25	Cina/Spagna
Conservante: Acido sorbico <i>Preservative: sorbic acid</i>	Additivo <i>Additive</i>	0,08	Cina
Aroma naturale <i>Natural flavor</i>	Ingrediente <i>Ingredient</i>	0,03	Cina
Acqua <i>Water</i>	Coadiuvante tecnologico <i>Processing aid</i>	(62)	Italia

**SCADENZA / SHELF LIFE**

14 mesi  
*14 months*

**GRAMMATURA/ WEIGHT**

500 g

<b>Data/Firma Date/Signature</b>	<b>Redazione Editing</b>	<b>Approvazione Fornitore Supplier's Approval</b>
	Giuditta Gambarota 22/03/2022	



**DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/ MANUFACTURER INFORMATION**

**RAGIONE SOCIALE / PRODUCER**

Ciemme Alimentari s.r.l.

**SITO PRODUTTIVO / PRODUCTION PLANT**

Via Foggia 28/30, 76121 Barletta (BT)

Data/Firma <i>Date/Signature</i>	Redazione <i>Editing</i>	Approvazione Fornitore <i>Supplier's Approval</i>
	Giuditta Gambarota 22/03/2022	



**PROPRIETA' DEL PRODOTTO FINITO / PRODUCT PROPERTIES**

**CARATTERISTICHE DIMENSIONALI / DIMENSIONAL PROPERTIES**

<b>PARAMETRI PARAMETERS</b>	<b>Min</b>	<b>Target</b>	<b>Max</b>
Lunghezza (cm) <i>Lenght (cm)</i>	3	3,5	4

**PROPRIETA' FISICHE / PHISICAL PROPERTIES**

<b>PARAMETRI PARAMETERS</b>	<b>LIMITI DI ACCETTABILITA' ACCETTABLE LIMITS</b>	<b>METODO METHOD</b>
Umidità (%) <i>Moisture (%)</i>	60 ±5	Analisi interna <i>Internal analysis</i>
Aw	≥ 0,90	Analisi interna <i>Internal analysis</i>
pH	≤ 4,45	Analisi interna <i>Internal analysis</i>
Corpi estranei <i>Foreign bodies</i>	Assenti <i>Absent</i>	Visivo <i>Visual</i>

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL PROPERTIES**

<b>PARAMETRI PARAMETERS</b>	<b>LIMITI DI ACCETTABILITA' ACCETTABLE LIMITS</b>	<b>METODO METHOD</b>
Carica batterica totale (ufc/g) <i>Total count (cfu/g)</i>	≤ 100000	UNI EN ISO 4833-1:2013
Coliformi totali (ufc/g) <i>Coliforms (cfu/g)</i>	≤ 1000	MFHPB-31:2001
Clostridi solfito-riduttori (ufc/g) <i>Sulphite-reducing clostridio (cfu/g)</i>	≤ 10	UNI EN 15662:2009
Escherichia coli (ufc/g) <i>Escherichia coli (cfu/g)</i>	≤ 10	UNI EN ISO 16649-2:2010
Muffe (ufc/g) <i>Moulds (cfu/g)</i>	≤ 1000	MFHPB-22 2004
Lieviti (ufc/g) <i>Yeasts (cfu/g)</i>	≤ 1000	MFHPB-22 2004
Stafilococco Aureus (ufc/g) <i>Staphylococcus Aureus (cfu/g)</i>	≤ 10	UNI EN ISO 6888-1:2004
Bacillus Cereus (ufc/g) <i>Bacillus Cereus (ufc/g)</i>	≤ 10	UNI EN ISO 7932:2005
Salmonella (ufc/g) <i>Salmonella (cfu/g)</i>	Assente in 25g <i>Absent in 25 g</i>	UNI EN ISO 6579:2008
Listeria monocitogenes (ufc/g) <i>Listeria monocytogenes (cfu/g)</i>	Assente <i>Absent</i>	UNI EN ISO 11290-1:2005

Data/Firma <i>Date/Signature</i>	Redazione <i>Editing</i>	Approvazione Fornitore <i>Supplier's Approval</i>
	Giuditta Gambarota 22/03/2022	



**PROPRIETA' CHIMICHE / CHEMICAL PROPERTIES**

<b>PARAMETRI PARAMETERS</b>	<b>LIMITI DI ACCETTABILITA' ACCEPTABLE LIMITS</b>	<b>METODO METHOD</b>
Residui Fitosanitari (%) <i>Pesticides (%)</i>	Legislazione <i>Legislation</i>	UNI EN 15662:2009
Piombo (mg/kg) <i>Lead (mg/kg)</i>	≤ 0,20	UNI EN 15763:2010
Cadmio (mg/kg) <i>Cadmium (mg/kg)</i>	≤ 0,10	UNI EN 15763:2010
Aflatossina B1 (µg/kg) <i>Aflatoxin B1 (µg/kg)</i>	≤ 2	AOAC 991.31 / AOAC 993.16
Aflatossine B <sub>1</sub> ,B <sub>2</sub> ,G <sub>1</sub> ,G <sub>2</sub> (µg/kg) <i>Total aflatoxin (µg/kg)</i>	≤ 4	AOAC 991.31 / AOAC 993.16
Ocratossina A (µg/kg) <i>Ochratoxin A (µg/kg)</i>	≤ 3	AOAC 991.31 / AOAC 993.16
Deossinivalenolo (µg/kg) <i>Deoxynivalenol (µg/kg)</i>	≤ 750	AOAC 991.31 / AOAC 993.16
Tricoteceni T2 (µg/kg) <i>Trichothecenes T2 (µg/kg)</i>	≤ 100	MIP LFC 01 rev.1 (2013)
Tricoteceni H T2 (µg/kg) <i>Trichothecenes H T2 (µg/kg)</i>	≤ 100	MIP LFC 01 rev.1 (2013)
Zearalenone (µg/kg) <i>Zearalenon (µg/kg)</i>	≤ 200	AOAC 991.31 / AOAC 993.16
Fumonisine (µg/kg) <i>Fumonisin (µg/kg)</i>	≤ 400	AOAC 991.31 / AOAC 993.16

**CONTAMINANTI / CONTAMINANTS**

Il prodotto è esente o nei limiti di tolleranza stabiliti dalla normativa comunitaria corrente, da contaminanti

*The product is free or in the specification established from European regulation, contaminants.*

**RADIAZIONI IONIZZANTI / IONIZING RADIATION**

Il prodotto e le materie prime che lo costituiscono non sono trattati con radiazioni ionizzanti.

*The product and its ingredients are free from ionizing radiation.*

**MATERIALI ESTRANEI / FOREIGN MATERIALS**

Il prodotto è esente da materiali estranei.

*The product is free from foreign materials.*

**POLITICA SULL'UTILIZZO DI MATERIE PRIME GENETICAMENTE MODIFICATE / GMO POLICY**

Il prodotto non contiene o proviene da materiale geneticamente modificato.

*The product does not contain raw material from OGM.*

Data/Firma <i>Date/Signature</i>	Redazione <i>Editing</i>	Approvazione Fornitore <i>Supplier's Approval</i>
	Giuditta Gambarota 22/03/2022	



**PROPRIETA' ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC PROPERTIES**

<b>PARAMETRI PARAMETERS</b>	<b>LIMITI DI ACCETTABILITA' ACCEPTABLE LIMITS</b>
Colore <i>Color</i>	Giallo chiaro, privo di note anomale <i>Light yellow, without off colors</i>
Odore <i>Smell</i>	Tipico, privo di note anomale <i>Typical, without off smells</i>
Sapore <i>Taste</i>	Caratteristico, privo di note anomale <i>Typical, without off taste</i>

Data/Firma  
*Date/Signature*

Redazione  
*Editing*

Approvazione Fornitore  
*Supplier's Approval*

Giuditta Gambarota  
22/03/2022



<b>PARAMETRI PARAMETERS</b>	<b>SU 100g DI PASTA ON 100g OF PASTA</b>
Energia (kcal/kJ) <i>Energy (kcal/kJ)</i>	164/696
Grassi (g) <i>Fat (g)</i>	0,4
Di cui: <i>Of which:</i>	
Saturi (g) <i>Saturated (g)</i>	0,1
Carboidrati (g) <i>Carbohydrate (g)</i>	34
Di cui: <i>Of which:</i>	
Zuccheri (g) <i>Sugar (g)</i>	0,1
Fibre (g) <i>Fibre (g)</i>	2
Proteine (g) <i>Proteins (g)</i>	5,1
Sale (g) <i>Salt (g)</i>	1,5

<b>IDONEITA' AL CONSUMO / SUITABLE FOR</b>		
<b>FASCIA DI CONSUMO CONSUMERS</b>	<b>IDONEO SUITABLE</b>	<b>NON IDONEO NOT SUITABLE</b>
Vegetariani <i>Vegeterians</i>	x	
Vegani <i>Vegan</i>	x	
Kosher	x	
Halal	x	
Celiaci <i>Celiac</i>		x

Data/Firma <i>Date/Signature</i>	Redazione <i>Editing</i>	Approvazione Fornitore <i>Supplier's Approval</i>
	Giuditta Gambarota 22/03/2022	

<b>ALLERGENI / ALLERGENS</b>					
<b>Allergene Allergen</b>	<b>Presente Present</b>	<b>Assente Absent</b>	<b>Presente in stabilimento Present in the factory</b>	<b>Funzione Function</b>	<b>Dichiarazione in etichetta Labelling</b>
Cereali contenenti glutine e derivati <i>Cereals containing Gluten and product thereof</i>	X			Ingrediente <i>Ingredient</i>	Farina di grano tenero tipo "00" <i>Wheat flour type "00"</i>
Crostacei e derivati <i>Crustaceans and products thereof</i>		X			
Uova e derivati <i>Eggs and products thereof</i>		X			
Pesce e derivati <i>Fish and products thereof</i>		X			
Arachidi e derivati <i>Peanuts and products thereof</i>		X			
Soia e derivati <i>Soybeans and products thereof</i>		X	Contaminazione accidentale ed inevitabile <i>Accidental and unavoidable contamination</i>		Può contenere soia <i>May contains Soy</i>
Latte e derivati <i>Milk and products thereof</i>		X	X		
Frutta a guscio e derivati <i>Shell fruits and products thereof</i>		X			
Sedano e derivati <i>Celery and products thereof</i>		X			
Senape e derivati <i>Mustard and product thereof</i>		X	Contaminazione accidentale ed inevitabile <i>Accidental and unavoidable contamination</i>		Può contenere senape <i>May contains Mustard</i>
Semi di sesamo e derivati <i>Sesame seeds and products thereof</i>		X			
Residuo in SO <sub>2</sub> > 10 mg/Kg o 10 mg/l <i>SO<sub>2</sub> more than 10 mg/Kg o 10 mg/l</i>		X			
Lupino <i>Lupin and products thereof</i>		X			
Molluschi <i>Molluscs and products thereof</i>		X			

Data/Firma <i>Date/Signature</i>	Redazione <i>Editing</i>	Approvazione Fornitore <i>Supplier's Approval</i>
	Giuditta Gambarota 22/03/2022	



**CAPITOLATO TECNICO DI PRODOTTO**  
**PRODUCT TECHNICAL SPECIFICATION**

Rev. 0  
22/03/2022

Gnocchi di patate Armando Vaschetta Mainstream  
*Potato gnocchi Armando Vaschetta Mainstream*

Pagina 11 di 22

**MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO / PACKAGING**

Il prodotto è confezionato in film flessibile, in atmosfera modificata.  
*The product is packaged in flexible film, in a protective atmosphere.*

Data/Firma <i>Date/Signature</i>	Redazione <i>Editing</i>	Approvazione Fornitore <i>Supplier's Approval</i>
	Giuditta Gambarota 22/03/2022	



**IDONEITA' DEI MATERIALI DI CONFEZIONAMENTO AL CONTATTO CON GLI ALIMENTI /**  
**SUITABILITY OF PACKAGING MATERIAL FOR FOOD CONTACT USE**

I materiali di confezionamento in contatto con il prodotto sono conformi ai requisiti stabiliti della legislazione vigente concernente i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

*Packaging materials come into contact with product comply with the Food Contact Material Regulations requirements.*

Data/Firma <i>Date/Signature</i>	Redazione <i>Editing</i>	Approvazione Fornitore <i>Supplier's Approval</i>
	Giuditta Gambarota 22/03/2022	



**CODICE IDENTIFICATIVO PRODOTTO / PRODUCT IDENTIFICATION CODE**

Esempio

*Example*

BBE: 22/05/2023

L2081C

10:20

Data di scadenza

*Expiry date*

Lotto

*Batch*

Identificativo dell'anno

*Year identification*

Giorno giuliano

*Julian day*

Identificativo stabilimento di produzione codice fisso

*ID manufacturing plant*

Ora di produzione

*Production time*

Data/Firma <i>Date/Signature</i>	Redazione <i>Editing</i>	Approvazione Fornitore <i>Supplier's Approval</i>
	Giuditta Gambarota 22/03/2022	



**MODALITA' D'USO / HANDLING INFORMATION**

Portare ad ebollizione 1 l di acqua.  
Aggiungere 3 cucchiaini di sale (facoltativa a seconda del gusto).  
Versare gli gnocchi.  
Scolare non appena affiorano in superficie.  
*Bring 4 quarts of water to a boil.*  
*Add 3 tablespoons of salt (optional).*  
*Add gnocchi.*  
*Strain as soon as they come to the surface.*

Data/Firma Date/Signature	Redazione Editing	Approvazione Fornitore Supplier's Approval
	Giuditta Gambarota 22/03/2022	



**CONDIZIONI DI STOCCAGGIO / STORAGE CONDITION**

Il prodotto può essere conservato a temperatura ambiente in un luogo asciutto.

Per preservarne le caratteristiche ottimali si consiglia di non esporre il prodotto a temperature superiori ai 25°C

Una volta aperto, conservare in frigorifero e consumare entro 3 gg.

*The product can be stored at ambient temperature in a dry place.*

*To preserve optimal quality we suggest to keep the product in a cool place (< 25°C).*

*Once opened, keep refrigerated and consume within 3 days.*

Data/Firma Date/Signature	Redazione Editing	Approvazione Fornitore Supplier's Approval
	Giuditta Gambarota 22/03/2022	



**DIFETTOSITA' PRODOTTO / PRODUCT DEFECTS**

**DIFETTOSITA' PRODOTTO / PRODUCT DEFECTS**

<b>DIFETTI DEFECTS</b>	<b>TARGET</b>	<b>LIMITI DI ACCETTABILITA' ACCEPTABLE LIMITS</b>
Pezzi deformati (%) <i>Misshapen pieces (%)</i>	Assenti <i>Absent</i>	≤ 2,0
Pezzi macchiati/bruciati (%) <i>Stained/burnt pieces (%)</i>	Assenti <i>Absent</i>	Assente <i>Absent</i>

**DIFETTOSITA' PACKAGING/PACKAGING DEFECTS**

<b>DIFETTI DEFECTS</b>	<b>TARGET</b>	<b>LIMITI DI ACCETTABILITA' ACCEPTABLE LIMITS</b>
Codifica assente/illeggibile (%) <i>Code absent/unreadable (%)</i>	Assente <i>Absent</i>	Assente <i>Absent</i>
Codifica difettosa (graffi, sbavature) (%) <i>Defected coding (scratches, smudging) (%)</i>	Assente <i>Absent</i>	<3
Codifica decentrata (%) <i>No Centering code (%)</i>	Assente <i>Absent</i>	<3
Confezione decentrata (centratura verticale) (mm) <i>No Centering pack (vertical) (mm)</i>	Assente <i>Absent</i>	±1 mm
Confezione decentrata (centratura orizzontale) (mm) <i>No Centering pack (horizontal) (mm)</i>	Assente <i>Absent</i>	±2 mm
Saldatura aperta (%) <i>Open welding (%)</i>	Assente <i>Absent</i>	<1
Saldatura danneggiata - tagli e bruciature (%) <i>Damaged welding - cutting, scorch (%)</i>	Assente <i>Absent</i>	<5
Confezioni danneggiate/forate (%) <i>Damaged/broken packs (%)</i>	Assenti <i>Absents</i>	Assenti <i>Absents</i>

Data/Firma <i>Date/Signature</i>	Redazione <i>Editing</i>	Approvazione Fornitore <i>Supplier's Approval</i>
	Giuditta Gambarota 22/03/2022	





**RIFERIMENTI NORMATIVI / LEGAL REQUIREMENTS**

Regolamento (CE) No 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare e successive modifiche e integrazioni.

*EC Regulation No 178/2002 of the European Parliament and of the Council of 28 January 2002 laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety and following amendments.*

Regolamento (CE) No 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 Aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e successive modifiche e integrazioni.

*EC Regulation No 852/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs and following amendments.*

Regolamento (CE) No 2073/2005 della Commissione del 15 Novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e successive modifiche e integrazioni.

*EC Regulation No 2073/2005 of 15 November 2005 on microbiological criteria for foodstuffs and following amendments.*

Regolamento (CE) No 2074/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005 recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004 Regolamento CEE 2074/2005 recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004 e successive modifiche e integrazioni.

*EC Regulation No 2074/2005 of 5 December 2005 laying down implementing measures for certain products under Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council and for the organisation of official controls under Regulation (EC) No 854/2004 of the European Parliament and of the Council and Regulation (EC) No 882/2004 of the European Parliament and of the Council, derogating from Regulation (EC) No 852/2004 of the European Parliament and of the Council and amending Regulations (EC) No 853/2004 and (EC) No 854/2004 and following amendments*

Direttiva 2000/13/CE, che concerne il riavvicinamento delle legislazioni degli stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità e successive modifiche e integrazioni.

*Directive 2000/13/EC of the European Parliament and of the Council of 20 March 2000 on the approximation of the laws of the Member States relating to the labelling, presentation and advertising of foodstuffs and following amendments.*

Direttiva 2003/89/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 10 novembre 2003 che modifica la Direttiva 2000/13/CE per quanto riguarda l'indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari che disciplina le modalità di indicazione degli allergeni in etichetta e successive modifiche e integrazioni.

*Directive 2003/89/EC of the European Parliament and of the Council of 10 November 2003 amending Directive 2000/13/EC as regards indication of the ingredients present in foodstuffs and following amendments.*

Regolamento (CE) No 1829/2003 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003 relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati e successive modifiche e integrazioni.

*EC Regulation No 1829/2003 of the European Parliament and of the Council of 22 September 2003 on genetically modified food and feed and following amendments*

Data/Firma Date/Signature	Redazione Editing	Approvazione Fornitore Supplier's Approval
	Giuditta Gambarota 22/03/2022	

	<b>CAPITOLATO TECNICO DI PRODOTTO</b> <b>PRODUCT TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Rev. 0 22/03/2022
Gnocchi di patate Armando Vaschetta Mainstream <i>Potato gnocchi Armando Vaschetta Mainstream</i>		Pagina 18 di 22

Regolamento (CE) No 1830/2003 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati, nonché recante modifica della direttiva 2001/18/CE e successive modifiche e integrazioni.

*EC Regulation No 1830/2003 of the European Parliament and of the Council of 22 September 2003 concerning the traceability and labelling of genetically modified organisms and the traceability of food and feed products produced from genetically modified organisms and amending Directive 2001/18/EC and following amendments.*

Regolamento (CE) No 1881/2006 della Commissione del 19 dicembre 2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari e successive modifiche e integrazioni.

*EC Regulation No 1881/2006 of 19 December 2006 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs and following amendments.*

Direttiva del Consiglio delle Comunità Europee 76/211/CEE relativa al pre-condizionamento in massa o in volume di alcuni prodotti in imballaggi preconfezionati e successive modifiche e integrazioni.

*Directive 76/211/EC – Metrological requirements and following amendments*

Regolamento (CE) No 1935/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE e successive modifiche e integrazioni.

*REGULATION (EC) No 1935/2004 of the European Parliament and of the Council of 27 October 2004 on materials and articles intended to come into contact with food and repealing Directives 80/590/EEC and 89/109/EEC and following amendments.*

Data/Firma Date/Signature	Redazione Editing	Approvazione Fornitore Supplier's Approval
	Giuditta Gambarota 22/03/2022	



**CERTIFICAZIONI DEL SISTEMA DI GESTIONE DELLA QUALITA' / QUALITY MANAGMENT  
SYSTEM CERTIFICATIONS**

<b>NORMA DI RIFERIMENTO STANDARD</b>	<b>CERTIFICATO CERTIFIED</b>
BRC British Retail Consortium issue 8	X
IFS International Food Standard issue 7	X
Kosher	X
Biologico <i>Organic</i>	X

Data/Firma <i>Date/Signature</i>	Redazione <i>Editing</i>	Approvazione Fornitore <i>Supplier's Approval</i>
	Giuditta Gambarota 22/03/2022	



**CAPITOLATO TECNICO DI PRODOTTO**  
**PRODUCT TECHNICAL SPECIFICATION**

Rev. 0  
22/03/2022

Gnocchi di patate Armando Vaschetta Mainstream  
*Potato gnocchi Armando Vaschetta Mainstream*

Pagina 20 di 22

**ATTESTAZIONE ANALITICA / ANALITICAL ATTESTATE**

Ogni fornitura è accompagnata da un attestato analitico dei principali parametri chimico-fisici e microbiologici per ciascun lotto di produzione.

*Every supply is accompanied by a certificate of the chemical and microbiological parameters, for each lot.*

Data/Firma <i>Date/Signature</i>	Redazione <i>Editing</i>	Approvazione Fornitore <i>Supplier's Approval</i>
	Giuditta Gambarota 22/03/2022	



**CAPITOLATO TECNICO DI PRODOTTO**  
**PRODUCT TECHNICAL SPECIFICATION**

Rev. 0  
22/03/2022

Gnocchi di patate Armando Vaschetta Mainstream  
*Potato gnocchi Armando Vaschetta Mainstream*

Pagina 21 di 22

**CAMPIONI DI ARCHIVIO / RETAINED SAMPLES**

Per ogni lotto sono prelevati 3 campioni rappresentativi della lavorazione, disponibili per l'intera shelf life del prodotto.

*For each lot are taken 3 representative samples of production, available for the shelf life of the product.*

Data/Firma <i>Date/Signature</i>	Redazione <i>Editing</i>	Approvazione Fornitore <i>Supplier's Approval</i>
	Giuditta Gambarota 22/03/2022	



**ALLEGATI / ENCLOSURES**

Piano di controllo materie prime, materiali, prodotto finito  
*Quality plan raw materials, materials, finished product*

Diagramma di flusso, con l'indicazione dei CCP  
*Flow diagram indicating CCP's*

Estratto del piano HACCP  
*HACCP plan abstract*

Scheda tecnica materiali di confezionamento  
*Technical sheet packing material*

Data/Firma <i>Date/Signature</i>	Redazione <i>Editing</i>	Approvazione Fornitore <i>Supplier's Approval</i>
	Giuditta Gambarota 22/03/2022	