



SCHEDA TECNICA

A5-P02

Gnocchi di patate gialli

Cod. 22S

SPECIALITÀ GASTRONOMICA SURGELATA

Rev.: 04/12/2019

VERIFICATO DA : AQ

INGREDIENTI

Purea di patate 77% (acqua - fiocchi di patate [patate, emulsionante: E471, conservante: E223, curcuma ed estratto naturale di paprika), farina di FRUMENTO tipo "0" – farina di mais - granito di GRANO tenero - farina di riso (spolvero) – sale iodato

INFORMAZIONI RELATIVE AGLI ALLERGENI

Rif. Allegato II da Reg. UE 1169/2011 e succ. modifiche

	Probabile traccia non intenzionale (cross contamination)*				
	Presenza nel prodotto	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine e derivati	X				
Uova e prodotti derivati			X		X
Latte e prodotti a base di latte (lattosio)			X		X
Crostacei e prodotti a base di crostacei			X		X
Pesce e prodotti a base di pesce			X		X
Arachidi e prodotti a base arachidi			X		X
Soia e prodotti a base di soia			X	X	
Frutta a guscio e prodotti derivati °			X		X
Sedano e prodotti a base di sedano			X		X
Senape e prodotti a base di senape			X		X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo			X		X
Anidride Solforosa e solfiti (concentrazioni > 10mg/kg espressi in SO ₂ nel prodotto finito)			X		X
Molluschi e prodotti derivati			X		X
Lupino e prodotti derivati			X		X

* per traccia si intende la sostanza che residua piu' di 1 mg/kg nel prodotto finito


° mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di anacardi (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati

CARATTERISTICHE TECNICHE (valori medi)

DIMENSIONI MEDIE (mm)	LUNGHEZZA	32±3	
	LARGHEZZA	20±3	
PESO MEDIO (g):		6±1	
NUMERO PEZZI IN 100G		15-20	
CONSIGLI PER L'USO	portare ad ebollizione l'acqua salata, versare gli gnocchi ancora surgelati; ad affioramento scolare e condire a piacere.		

DICHIARAZIONE OGM

Il prodotto non deriva da ingredienti OGM ed è conforme al Reg. CE N°1829/2003 e succ. modifiche e al Reg. CE N°1830/2003 (sulla base delle dichiarazioni e documenti ricevuti dai nostri fornitori di materie prime)

	SCHEDA TECNICA	A5-P02
	Gnocchi di patate gialli	Cod. 22S
SPECIALITÀ GASTRONOMICA SURGELATA		Rev.: 04/12/2019 VERIFICATO DA : AQ

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100g)

I valori in tabella sono stati calcolati in base alla ricetta e alle dichiarazioni nutrizionali degli ingredienti fornite dai fornitori o reperite in letteratura.

VALORE ENERGETICO	Kcal 159 Kj 675	CARBOIDRATI (g)	34	di cui zuccheri:	0,8	SALE (g)	0,65
PROTEINE (g)	3,8	GRASSI (g)	0,5	di cui saturi:	0,1		

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO	Tradizionali palline di farina e patate di forma ovoidale.
COLORE	Crema. Assenza di colorazioni anomale o macchie.
SAPORE	tipico e delicato. Assenza di sapori anomali o eccessivi.

SHELF-LIFE E CONFEZIONAMENTO

PRODOTTO SURGELATO		TMC	18 mesi (gg/mm/aaaa)
MODALITÀ DI TRASPORTO	Rif. D.M. 25/09/1995 n. 493		Temperatura di trasporto: -18°C (limite -15°C)
STOCCAGGIO	Nel congelatore	in frigorifero (0/4°C)	24 ore
		scomparto del ghiaccio (0/-6°C)	3 giorni
		* (-6°C)	1 settimana
		** (-12°C)	1 mese
		*** **** (-18°C)	18 mesi (vedi TMC)
			Il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato

PESO NETTO UNITÀ DI VENDITA	10x1kg	PESO LORDO	10,4kg	DICITURE RIPORTATE SULL'IMBALLAGGIO	
IMBALLAGGIO PRIMARIO	Sacchetto in PET/PE		8011921333384	denominazione di vendita - codice prodotto - elenco ingredienti - conservazione - istruzioni per l'uso - dichiarazione nutrizionale - peso netto - lotto - TMC - responsabile commerciale - EAN13	
	EAN13				
IMBALLAGGIO SECONDARIO	CARTONE		8011921111043	denominazione di vendita - peso netto - conservazione - lotto - TMC - EAN 128	
	DIMENSIONI				390x260x205
	EAN13				GS1-128 composto da AI (01), (15), (10)
PALLETIZZAZIONE	EUR cm120x80x15h			9 cartoni x 8 strati - 72 cartoni/pallet	

PROFILO ANALITICO

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE Rif. Circ. Min.San. n. 32 -3 August 1985- Reg. CE 2073/2005	CBT (aerobi mesofili 32°C)		<3x10 ⁵ ufc/g	
	Stafilococcus	<1x10 ² ufc/g	Salmonella - Listeria	
	E. coli:	<10 ufc/g		
	Cl. perfringens:	< 3x10 ufc/g		
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	pH	< 7	Aw	0,90±0,05
			UR	>24%