



SCHEMA TECNICA

A5-P02

Gnocchi Casarecci di patate e uova

Cod. 27S

SPECIALITÀ GASTRONOMICA SURGELATA

Rev.: 27/06/2018

VERIFICATO DA : AQ

INGREDIENTI

Patate (77%), farina di **GRANO** tenero tipo "0", **UOVA** (6%), sale, olio di semi di girasole.

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			
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	17±2	
	LARGHEZZA	16,5±2	
	ALTEZZA	17±2	
PESO MEDIO (g):	4,5±1		
NUMERO PEZZI IN 100G		22	
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 Casarecci di patate e uova		Cod. 27S
SPECIALITÀ GASTRONOMICA SURGELATA		Rev.: 27/06/2018	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 151 Kj 640	CARBOIDRATI (g)	31	di cui zuccheri:	4	SALE (g)	1,2
PROTEINE (g)	4,4	GRASSI (g)	0,8	di cui saturi:	0,2		

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

	Tradizionali palline di pasta.
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	5x1 kg	PESO LORDO	5,3 kg	DICITURE RIPORTATE SULL'IMBALLAGGIO
IMBALLAGGIO PRIMARIO	sacchetto in PA/PE			denominazione di vendita - elenco ingredienti - modalità di conservazione - peso netto - lotto - TMC - responsabile commerciale - EAN13
	PESO	14 g		
	EAN13	8011921014443		
IMBALLAGGIO SECONDARIO	CARTONE			denominazione di vendita - peso netto - lotto - TMC - EAN13 - EAN 128
	PESO	240 g		
	DIMENSIONI	290x195 h 210 mm		
	EAN13	8011921004444		
	GS1-128 composto da AI (01), (15), (10)			
PALLETIZZAZIONE	EUR cm120x80x15h		16 cartoni x 9 strati - 144 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	0,95±0,02
			UR	>24%