

	SCHEDA TECNICA	A5-P02
	Chicche Gialle	Cod. 28S
SPECIALITÀ GASTRONOMICA SURGELATA		Rev.: 27/06/2018 VERIFICATO DA : AQ

INGREDIENTI

fiocchi di patate (patate, emulsionante: E471, stabilizzante: E450, antiossidante: E304(i), correttore di acidità: E330, conservante: E223 (contiene SOLFITI)), amido di mais, amido di FRUMENTO, spezie, sale, farina di riso.

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				
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	18±3	
	DIAMETRO	17±2	
PESO MEDIO (g):		3,5±0,5	
NUMERO PEZZI IN 100G		26-31	
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
	Chicche Gialle	Cod. 28S
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 170 Kj 722	CARBOIDRATI (g)	38	di cui zuccheri:	7,9	SALE (g)	1,6
PROTEINE (g)	3,5	GRASSI (g)	0,5	di cui saturi:	0,3		

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO	Prodotto dalla forma tipica, omogeneo
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	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	5x1kg	PESO LORDO	5,5kg	DICITURE RIPORTATE SULL'IMBALLAGGIO
IMBALLAGGIO PRIMARIO	Sacchetto termosaldato in PET-LDPE-EVOH-LDPE Peso: 12 g		denominazione di vendita - codice prodotto - elenco ingredienti - istruzioni per l'uso - peso netto - lotto - TMC - responsabile commerciale - EAN13	
	EAN13	8011921500502		
IMBALLAGGIO SECONDARIO	CARTONE		denominazione di vendita - codice prodotto - elenco ingredienti - dichiarazione nutrizionale	
	PESO	275 g		- modalità di conservazione - istruzioni per l'uso - peso netto - lotto - TMC - responsabile commerciale
	DIMENSIONI	29 x 23 h19 cm		
	EAN13	8011921500507		
PALLETIZZAZIONE	EUR cm120x80x15h		12 cartoni x 8 strati - 96 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%