



Loc. Molino Marco 28010
Fontaneto d'Agogna (NO)

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Cod. GP Rev. 1
Del 08/03/2022
Confermata il 24/03/2023
Validità fino al 24/03/2025



DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO: GNOCCHI DI PATATE

NOME COMMERCIALE: GNOCCHI DI PATATE

INGREDIENTI:

purea di patate (85%) (acqua, semolino di patate), amido di mais, amido di FRUMENTO, sale, farina di GRANO tenero, conservanti: E200, Meta-biSOLFITO di sodio.

Prodotto spolverato con farina di riso.

Caratteristiche Chimico-Microbiologiche

PARAMETRI	LIMITI
Carica batterica totale	1,0 x 10 ⁵ Ufc/g
Enterobatteriacee	1,0 x 10 ³ Ufc/g
Escherichia Coli	1,0 x 10 ² Ufc/g
Bacillus cereus	5,0 x 10 ² Ufc/g
Stafilococchi coagulasi +	1,0 x 10 ² Ufc/g
Lieviti e muffe	1,0 x 10 ³ Ufc/g
Salmonella spp.	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	< 11 Ufc/g
Acido Sorbico	max 1000 mg/kg
pH	5.3- 5.8


CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE:

Celle refrigerate a temperatura di + 4/6°C.

CONDIZIONI DI DISTRIBUZIONE:

Automezzi refrigerati a temperatura di +4/6°C.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi per 100g di prodotto)	
Energia	719 kJ
	169 kcal
Grassi	<0,5 g
di cui acidi grassi saturi	0,2 g
Carboidrati	39 g
di cui zuccheri	4,2 g
Proteine	2,1 g
Sale	2,0 g

 FONTANETO® IL VALORE DELLA QUALITÀ Loc. Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Cod. GP Rev. 1 Del 08/03/2022 Confermata il 24/03/2023 Validità fino al 24/03/2025
INDICAZIONE ALLERGENI In conformità allegato II del Reg. CE1169/2011		
ALLERGENE	Ingrediente	Cross-contamination
Cereali contenenti glutine	✓	NA
Crostacei e prodotti a base di crostacei	✗	✗
Uova e prodotti a base di uova	✗	✓
Pesce e prodotti a base di pesce	✗	✗
Arachidi e prodotti a base di arachidi	✗	✗
Soia e prodotti a base di soia	✗	✗
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	✗	✓
Frutta a guscio	✗	✓
Sedano e prodotti a base di sedano	✗	✗
Senape e prodotti a base di senape	✗	✗
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	✗	✗
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg	✓	NA
Lupini e prodotti a base di lupini	✗	✗
Molluschi e prodotti a base di molluschi	✗	✗

CARATTERISTICHE SENSORIALI	
COLORE	giallo patata
ODORE	Caratteristico di patata
SAPORE	Caratteristico di patata
FORMA	Cilindrica rigata
STRUTTURA	Morbidi ma non appiccicosi

DURABILITÀ (Shelf-life)

15 giorni dalla data di produzione a temperatura di +4/6°C.

ISTRUZIONI PER L'USO

Conservazione: a temperatura di +4/6° C. Temperature di conservazione superiori a quanto indicato potrebbero compromettere le caratteristiche organolettiche.

Da consumarsi dopo cottura. Modalità di cottura: salare leggermente l'acqua, versare gli gnocchi nell'acqua bollente, ritirare al momento del galleggiamento.




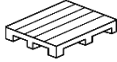
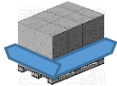


Tempo di cottura: scolare appena affiorano in superficie

ULTERIORI INFORMAZIONI

Data di scadenza e lotto: stampata sull'etichetta applicata alla scatola gg/mm/aa L000

Linea controllata con Metal Detector

 <p>FONTANETO IL VALORE DELLA QUALITÀ</p> <p>Loc. Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)</p>	<p>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</p>	<p>Cod. GP Rev. 1 Del 08/03/2022 Confermata il 24/03/2023 Validità fino al 24/03/2025</p>
--	--	---

INFORMAZIONI LOGISTICHE					
		IMBALLO PRIMARIO (2 kg)			
					
DESCRIZIONE	scatola				
CODICE EAN/ITF	8005299001174				
MATERIALE	cartone				
DIMENSIONE (LxPxH mm)	400x300x70				
PESO NETTO (g)	2000				
PALLETTIZZAZIONE			 FONTANETO PER L'AMBIENTE 		
TIPO PALLET		EPAL	TIPOLOGIA	COS'E'	DOVE VA
FORMATO 2 kg n° cartoni per piano		6	scatola di cartone	CARTA PAP20	 RACCOLTA CARTA
FORMATO 2 kg n° cartoni per pallet		120	Per maggiori informazioni sulle modalità di raccolta differenziata consulta il regolamento del tuo comune		

Prodotto e confezionato nello stabilimento di Loc. Molino Marco, 20 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)-Italia