

 <p>Loc. Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)</p>	<p>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</p>	<p>Cod. GRF2 Rev. 2 Del 06/12/2022 Validità fino al 06/12/2023</p>
--	--	--



DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO: GNOCCHI DI PATATE RIPIENI

NOME COMMERCIALE: GNOCCHI RIPIENI AL PESTO

INGREDIENTI:

Impasto (75%): purea di patate (85% sull'impasto; 63,8% sul totale) (acqua, semolino di patate), amido di mais, amido di FRUMENTO, sale, farina di GRANO tenero, conservanti: E200, Meta-biSOLFITO di sodio.

Ripieno (25%): Ricotta (siero di LATTE, LATTE, sale, correttore di acidità: E330), Pesto alla genovese (25% sul ripieno; 6,3% sul totale) [basilico genovese D.O.P. (31%), olio di semi di girasole, ANACARDI, formaggio Pecorino Romano D.O.P., (LATTE di pecora, sale, caglio), formaggio Grana Padano D.O.P. (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima da UOVO), BURRO, olio extravergine di oliva, pinoli (2%), sale, antiossidante: E300, conservante: E200, correttore di acidità: E270], pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", lievito di birra, sale), formaggio Grana Padano D.O.P. (LATTE, sale, conservante: lisozima da UOVO), fiocchi di patata, sale, conservante: E200, spezie.
Spolvero 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	5.2- 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	804 kJ
	191 kcal
Grassi	5,1 g
di cui acidi grassi saturi	2,6 g
Carboidrati	32 g
di cui zuccheri	3,6 g
Proteine	4,1 g
Sale	1,9 g

 FONTANETO IL VALORE DELLA QUALITÀ Loc. Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Cod. GRF2 Rev. 2 Del 06/12/2022 Validità fino al 06/12/2023
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	x	x
Uova e prodotti a base di uova	✓	x
Pesce e prodotti a base di pesce	x	✓
Arachidi e prodotti a base di arachidi	x	x
Soia e prodotti a base di soia	x	x
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	✓	NA
Frutta a guscio	✓	✓
Sedano e prodotti a base di sedano	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 in concentrazioni superiori a 10 mg/kg	✓	NA
Lupini e prodotti a base di lupini	x	x
Molluschi e prodotti a base di molluschi	x	x

CARATTERISTICHE SENSORIALI	
COLORE	Impasto: giallo patata; Ripieno: verde
ODORE	Caratteristico di patata e pesto
SAPORE	Caratteristico di patata e pesto
FORMA	Cilindrica
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.





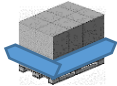


Tempo di cottura: scolare appena affiorano in superficie

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. GRF2 Rev. 2 Del 06/12/2022 Validità fino al 06/12/2023</p>
--	--	--

INFORMAZIONI LOGISTICHE					
	IMBALLO PRIMARIO (2 kg)				
					
DESCRIZIONE	scatola				
CODICE EAN/ITF	8005299001211				
MATERIALE	cartone				
DIMENSIONE (LxPxH mm)	400x300x70				
PESO NETTO (g)	2000				
PALLETIZZAZIONE			 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