



## SCHEMA TECNICA

SK GN20GN1

Revisione 11  
del 03/03/2017

## PRODOTTO FINITO

Pagina 1 di 1

Denominazione Commerciale:	<b>GNOCCHI DI PATATE</b>			
Formato:	<b>GN20GN1</b>	<b>GNOCCHI DI PATATE CEE EXPO'</b>		
Codice EAN confezione:	8001250009999			
Peso netto:	500 g			
Imballo primario:	Vaschetta in polipropilene sigillata in Nylon/Polipropilene			
Imballo secondario:	Cassa in cartone microtriplo			
Composizione del bancale:	Confezioni/collo	Colli/strato	Nr. strati	Colli/pedana
	12	14	8	112
Unità di vendita:	Confezione da 500 g			
Modalità di conservazione:	Conservare in luogo fresco ed asciutto. Dopo l'apertura conservare in frigorifero (+4°C) e consumare entro 3 giorni			
Termine minimo di conservazione:	12 mesi			
Ingredienti:	Purea di patate 80% [acqua, fiocchi di patate disidratate 24%(patate 99%,spezie)], fecola di patate 15%, farina di grano tenero, farina di riso,spezie, aromi, sale, correttore di acidità: acido lattico, conservante: sorbato di potassio.			
Processo produttivo:	Premiscelazione, impasto, cottura, formazione gnocco, confezionamento, pastorizzazione, raffreddamento, pallettizzazione.			

## CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità	59% ± 2
pH	< 4,5
Residui di Pesticidi	conformi a Reg. CE 396/2005 e succ. mod.
Micotossine	conformi a Reg. CE 1881/2006 e succ. mod.
Metalli pesanti	conformi a Reg. CE 1881/2006 e succ. mod.
ALLERGENI (Da Ricetta, Reg. UE 1169/2011 e succ. mod.)	GLUTINE da grano tenero
CORPI ESTRANEI	assenti

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale a 30°C	< 1.000 UFC/g
Staphylococcus aureus	< 10 UFC/g
Salmonella spp.	assente in 25 g
Enterobatteriacee	< 10 UFC/g
Muffe e lieviti	< 10 UFC/g

## VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

Energia	658KJ/155Kcal
Grassi	1,0 g
di cui acidi grassi saturi	0g
Carboidrati	32 g
di cui zuccheri	0g
Fibre	2,6 g
Proteine	3,3 g
Sale	1,28 g

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto	caratteristico, di forma ovoidale, con righe da un lato
Colore	giallo chiaro
Odore	tipico senza note estranee
Sapore	tipico di patate
Consistenza	consistenza morbida e leggermente dolce alla masticazione

11	03/03/2017			Aggiornamento
REV.	DATA	PREPARAZIONE	APPROVAZIONE	MODIFICHE



## TECHNICAL INFORMATION

**SK GN20GN1**

Revision 11  
date 3-Mar-2017

Page 1 of 1

<b>Product description</b>	<b>GNOCCHI DI PATATE</b>			
<b>Product</b>	<b>GN20GN1</b>	<b>GNOCCHI DI PATATE CEE EXPO'</b>		
<b>EAN code pack</b>	8001250009999			
<b>Net weight</b>	500 g			
<b>Primary packaging</b>	Polypropylene package with nylon/polypropylene cover			
<b>Secondary packaging</b>	Cardboard outer case			
<b>Pallet structure</b>	Units per case	Cases per layer	Number of layers	Cases per pallet
	12	14	8	112
<b>Retail unit</b>	500 g pack			
<b>Storage</b>	Store in a cool dry place. Once opened keep refrigerated (+4°C) and use within 3 days.			
<b>Shelf-life</b>	12 months			
<b>Ingredients list</b>	Potato puree 80% [water, dehydrated potato flakes 24% (potatoes 99%, spices)], potato starch 15%, wheat flour, rice flour, spices, natural flavourings, salt, acidity regulator: lactic acid, preservative: potassium sorbate.			
<b>Manufacturing process:</b>	Pre-mixing, kneading, baking, dumpling forming, packaging, pasteurization, cooling, palletization.			

### CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS

Moisture	59% ± 2
pH	< 4,5
Pesticide residue	compliant to EC Reg N. 396/2005 and following amendments
Mycotoxins	compliant to EC Reg N. 1881/2006 and following amendments
Heavy metals	compliant to EC Reg N. 1881/2006 and following amendments
<b>ALLERGENS</b> (From Recipe, EU Reg. 1169/2011 and following amendments)	<b>GLUTEN</b> from soft wheat
<b>FOREIGN BODIES</b>	absent

### MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Total colony count at 30°C	< 1.000 CFU/g
Staphylococcus aureus	< 10 CFU/g
Salmonella spp.	absent in 25 g
Enterobacteriaceae	< 10 CFU/g
Moulds and yeasts	< 10 CFU/g

### AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g

Energy	658KJ/155Kcal
Fat	1,0 g
of which saturates	0g
Carbohydrate	32 g
of which sugars	0g
Fibre	2,6 g
Protein	3,3 g
Salt	1,28 g

### ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Appearance	characteristic egg-shaped, with rows on one side
Colour	light yellow
Flavour	typical without foreign flavours
Taste	typical of potatoes
Texture	soft consistency and lightly sweet

11	3-Mar-2017			Update
REV.	DATE	PREPARATION	APPROVAL	MODIFICATION