



GNOCCHI DI PATATE ALLA ZUCCA

Generalità

- Nome del prodotto e denominazione vendita: Gnocchi di Patate alla zucca.
- Ingredienti: Patate fresche 55%, Zucca 23%, Farina di **grano tenero**, **Uova**, Sale, Olio di semi di girasole (cosparso in superficie).
- Confezionamento: prodotto precotto, pastorizzato e confezionato in atmosfera protettiva, senza conservanti aggiunti.
- Shelf life: 65 giorni dalla produzione.
- Tempo minimo alla consegna: 55 giorni (compreso il giorno di consegna).
- Condizioni di conservazione: conservare in frigorifero a +4°C.
- Istruzioni per la cottura: Versare in acqua bollente e salata. Cuocere per circa 2 minuti e appena affiorano raccogliarli con una schiumarola.

Origine materie prime

- Patate: Italia, Europa.
- Zucca: Italia, Europa.
- Farina di grano tenero: Europa, extra Europa.
- Uova: Italia, Europa.
- Sale: Austria.
- Olio di semi di girasole: Europa.

Caratteristiche organolettiche

- Odore: delicato, tipico, assenza di odori estranei
- Colore: arancio uniforme, tipico dell'ingrediente caratterizzante
- Sapore: delicato, dolce, caratteristico, assenza di sapori estranei
- Aspetto: regolare, tipico
- Consistenza: tipica regolare

Caratteristiche microbiologiche

- Carica microbica totale: <100.000 UFC/g



Scheda Tecnica Prodotto

All.10 sez. 04 MA

Rev. 01

Del 03/07/2019

- Enterobatteriacee: <10 UFC/g
- Stafilococchi coagulasi positivi: <50 UFC/g
- Salmonella: assente /25g
- Bacillus cereus: <100 UFC/g
- Muffe: <20 UFC/g
- Lieviti: <20 UFC/g
- Anaerobi solfito riduttori: <10 UFC/g

Caratteristiche chimiche

- pH: 5.8
- Aw: 0.97
- Umidità: 65%
- Residui di presidi sanitari: entro i limiti previsti dal reg. CE 396/2005 e successive modifiche.
- OGM: il prodotto non contiene OGM, non contiene ingredienti prodotti a partire da OGM. Etichetta conforme al reg. CE 1829/2003 e 1830/2003.

Caratteristiche fisiche

- Lunghezza: 2 cm
- Larghezza: 1,5 cm
- Peso: 4,6 g



Foto 1:
prodotto al T=0



Foto 2:
prodotto al T
= 60 g



Scheda Tecnica Prodotto

All.10 sez. 04 MA

Rev. 01

Del 03/07/2019

Valori nutrizionali per 100g

Valori medi	Per 100g	In 100g % GDA	Quantità giornaliera indicativa *(GDA)
Energia: kJ-Kcal	520 kJ -123 Kcal	6%	8400kJ/2000 Kcal
Grassi (g)	0,7	1%	70
Di cui acidi grassi saturi (g)	0,2	1%	20
Carboidrati (g)	24,5	9%	260
Di cui zuccheri	4,7	5%	90
Fibre (g)	2,2	-	-
Proteine (g)	3,5	7%	50
Sale (g)	1,3	22%	6

*assunzione di riferimento di un adulto medio

Allergeni

Posizione del prodotto rispetto agli allergeni (allegato III bis dir. 2000/13/CE – D.Lgs. 114/06 e successivi aggiornamenti)	Presenza dell'allergene negli ingredienti	Presenza nel prodotto di allergeni in tracce per contaminazione crociata accidentale	Presenza nel sito produttivo di ingredienti allergizzanti
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati	Si (Grano)	Si	Si
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No	No
Uova e prodotti a base di uova	Si	Si	Si
Pesce e prodotti a base di pesce	No	No	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	No	No
Soia e prodotti a base di soia	No	Si	No
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	No	No	Si
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, macadamia e derivati)	No	No	No
Sedano e prodotti a base di sedano	No	No	No
Senape e prodotti a base di senape	No	No	No
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No	No	No
Lupino e prodotti a base di lupino	No	No	No
Molluschi e prodotti a base di mollusco	No	No	No
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito	No	No	No



Scheda Tecnica Prodotto

All.10 sez. 04 MA

Rev. 01

Del 03/07/2019

Pallettizzazione

CONFEZIONE	Dimensione (mm)	211 x 160 x 32
	Peso	500 g
UNITA' DI VENDITA	Scatole da 6 confezioni	
	Dimensione scatola esterna (mm)	195 x 195 x 160
	Peso netto scatola	3,0 Kg
	N° scatole x pallet	144 (24x6 strati)
	Dimensione pallet con base (mm)	800x1200x1110
	Peso netto pallet	432 Kg

Codice prodotto

580640

Codice Ean

8002772009696