

Loc. Molino Marco, 20

28010 Fontaneto d'Agogna (NO)

## **SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**

Cod. GZC

Rev.0 del

10/03/2020

Validità fino al

10/03/2021

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO: GNOCCHI CON CASTAGNA E ZUCCA

FORMATO/TIPO: SFERA PICCOLA

## Ingredienti:

purea di patate (85%) (acqua, semolino di patate), amido di mais, amido di **FRUMENTO**, sale, farina di **GRANO** tenero, farina di castagne (6,3%), zucca (3,9%), conservanti: E200, Meta-bi**SOLFITO** di sodio, fibra vegetale, addensante: E415.

DETTAGLI SULLA LAVORAZIONE: Prodotto spolverato con farina di riso.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/CHIMICHE			
PARAMETRI	LIMITI		
Carica batterica totale	1,0 x 10 <sup>6</sup> Ufc/g		
Enterobatteriacee	1,0 x 10 <sup>3</sup> Ufc/g		
Escherichia coli	1,0 x 10 <sup>2</sup> Ufc/g		
Stafilococchi coagulasi positivi (∞)	1,0 X 10 <sup>2</sup> Ufc/g		
Listeria monocytogenes (ð)	<11 ufc/ g		
Salmonella spp	Assente in 25 g		
Bacillus cereus	1,0 X 10 <sup>2</sup> Ufc/g		
Clostridi solfiti riduttori	< 10 Ufc/g		
Lieviti e muffe	1,0 x 10 <sup>3</sup> Ufc/g		
Acido sorbico	Max 1000 mg/kg		
aw	0.92-0.97		

## **CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE**

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

## **CONDIZIONI DI DISTRIBUZIONE**

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

Redatto da Gestione Qualità	Pagina 1 di 3
Verificato da RGQ	
Approvato da RS	



molluschi

Loc. Molino Marco, 20

28010 Fontaneto d'Agogna (NO)

# **SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**

Cod. GZC
Rev.0 del
10/03/2020
Validità fino al

10/03/2021

INDICAZIONE ALLERGENI In conformità allegato II del Reg. CE1169/2011			
ALLERGENE	Ingrediente	Cross-contamination	
Cereali contenenti <b>glutine</b>	✓	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	×	×	

Legenda: ✓ = sì × = no NA = non applicabile

CARATTERISTICHE SENSORIALI	
COLORE	marroncino
ODORE	Caratteristico di patata, castagna e zucca
SAPORE	Caratteristico di patata, castagna e zucca
FORMA	Sfera piccola
STRUTTURA	Morbidi ma non appiccicosi

Redatto da Gestione Qualità	Pagina 2 di 3
Verificato da RGQ	
Approvato da RS	



Loc. Molino Marco, 20

28010 Fontaneto d'Agogna (NO)

### SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Cod. GZC Rev.0 del 10/03/2020

Validità fino al

10/03/2021

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi per 100g di prodotto)		
	702 kJ	
Energia	166 kcal	
Grassi	<0,5 g	
di cui acidi grassi saturi	0,3 g	
Carboidrati	37 g	
di cui zuccheri	3,9 g	
Proteine	2,1 g	
Sale	2,1 g	

### **DETTAGLI SULLA CONFEZIONE**

Confezionamento: cuscino in carta + PA + PP in atmosfera protettiva dimensioni: 190X300X40 mm

Peso confezione: 500g Pezzi per imballo: n° 4

Dimensioni imballo: 410 x 290 x 65 mm

Codici EAN 13: presente su etichetta: 8005299004304

Codici EAN 13: presente su scatola: 8005299004311

Etichettatura: interna all'imballo.

Data di scadenza e lotto riportati sulla scatola: "gg-mm-aa L 000"

Bancale: 6 imballi per 20 piani.

## DURABILITA' (shelf-life):

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

### ISTRUZIONI E ULTERIORI INFORMAZIONI

Conservazione: conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto a temperatura compresa di +4/6° C.

Temperature di conservazione superiori a quanto indicato potrebbero compromettere le caratteristiche organolettiche e la salubrità del prodotto

Da consumarsi dopo cottura.

Istruzioni per l'uso: Salare leggermente l'acqua, versare gli gnocchi nell'acqua bollente, ritirare al momento del galleggiamento

Redatto da Gestione Qualità	Pagina 3 di 3
Verificato da RGQ	
Approvato da RS	