

SCHEDA TECNICA / Technical Product Specifications



PRODOTTO PRODUCT NAME	CODICE EAN EAN CODE	CODICE DOGANALE CUSTOMS TARIFF CODE	DATA DATE	REVISIONE N° REVISION N°	N°SCHEDA N°SHEET
GNOCCHI DI PATATE					

INFORMAZIONI LOGISTICA					CONSERVAZIONE				
Peso in Kg/g	Unità per cartone	Unità per bancale	Cartoni per bancale	Kg per bancale	-18°C				
1	10	720	72	720					
CONTENITORE PRIMARIO			CONTENITORE SECONDARIO		SCADENZA				
Sacchetto litografato in PET/PE			Cartone		Una settimana				
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO					METODO DI CONSUMO				
Tradizionali palline di pasta rigate.					portare ad ebollizione l'acqua salata, versare gli gnocchi ancora surgelati; ad affioramento scolare e condire a piacere.				

ITALIANO

ITALIANO

INGREDIENTI

Purea di patate 77% (acqua - fiocchi di patate [patate, emulsionante: E471, antiossidante: E223, antiossidante: E304, regolatore di acidità: E330, stabilizzante: E450i, aromi naturali], fecola di patata), farina di frumento tipo "0" – farina di mais - granito di grano tenero - farina di riso (spolvero) – sale iodato

VALORI NUTRIZIONALI Valori medi espressi per 100 g di prodotto				CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE			
UMIDITA'				CARICA MICROBICA TOTALE			
SOSTANZA SECCA				COLIFORMI TOTALI			
GRASSI				COLIFORMI FECALI			
PROTEINE				ESCHERICHIA COLI	<10 ufc/g		
CARBOIDRATI				STAFILOCOCCO AUREUS	<1x10^2 ufc/g		
SALE (equivalente di sodio)				SALMONELLA	Absent	/25g	
Kcal				LISTERIA MONOCYTOGENES	Absent	/25g	
KJOULE				MUFFE E LIEVITI			
CENERI				BACILLUS CEREUS			
PH	6,3 ± 0,4			MICROBICA PLATE COUNT			
NaCl				NOTE TECNICHE			
MINERALI							
FIBRE ALIMENTARI							

ITALIANO

ENGLISH

LOGISTIC INFORMATION					STORAGE AND PRESERVATION CONDITIONS				
Size in Kg/g	Units per case	Units per pallet	Cases per pallet	Kg per pallet	-18°C				
1	10	720	72	720					
PRIMARY PACK			SECONDARY PACK		SHELF LIFE				
PET/PE bags			carton box		One week.				
DESCRIPTION OF PRODUCT					TO CONSUME				
					Drop the still frozen pasta into salted boiling water and cook until the product surfaces. Gently drain the pasta and serve with your favourite sauce.				

INGREDIENTS

Potato puree 77% (water, potato flakes (potatoes, emulsifier: E471, preservatives: E223, antioxidant: E304, acidity regulator: E330, stabilizer: E450i, natural flavors), potato starch), wheat flour, corn flour, wheat 's granite, rice flour (sprinkling), iodized salt.

NUTRITIONAL VALUES Average values expressed in 100 g of product				BIOLOGICAL PARAMETERS			
MOISTURE				TOTAL MICROBIC CHARGE			
DRY MATTER				TOTAL COLIFORM			
FAT				FECAL COLIFORM			
PROTEIN				ESCHERICHIA COLI	<10 ufc/g		
CARBOHIDRATE				STAFILOCOCCUS AUREUS	<1x10^2 ufc/g		
SALT (equivalent of SODIUM)				SALMONELLA	Absent	/25g	
Kcal				LISTERIA MONOCYTOGENES	Absent	/25g	
KJOULE				MOULD AND YEAST			
ASH CONTENT				BACILLUS CEREUS			
PH	6,3 ± 0,4			MICROBICA PLATE COUNT			
NaCl				TECHNICAL NOTES			
MINERALS							
FIBRE							