



Regolamento CE 852/2004
Norma UNI EN ISO 9001:2008
Standard BRC – Edizione 7 Gennaio 2015
Standard IFS – Edizione 6 Gennaio 2012

SCHEMA TECNICA

Definizione del prodotto: Gnocchi di patate

INGREDIENTI:

Patate reidratate 80% (acqua, fiocchi di patate), farina di grano tenero tipo "00", fecola di patate, farina di riso, sale, correttore di acidità: acido lattico, conservante: acido sorbico, aroma naturale.

SOSTANZE ALLERGENICHE DIRETTIVA 2009/39/CE – Reg. CE 41/2009- Reg. UE 609/2013

Contiene glutine

MODALITA' DI PRODUZIONE

Il prodotto è realizzato a partire da una miscela di fiocchi di patate disidratate, farina di grano tenero, acqua, aroma ed altri ingredienti. Dopo la preliminare fase di impasto e cottura si ha la formatura degli gnocchi che vengono poi confezionati in atmosfera protettiva, pastorizzati, refrigerati a +4°C, imballati e stoccati in cella frigorifera fino al momento della spedizione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTEICHE

Il prodotto si presenta nel formato tradizionale, ha una consistenza soffice e corposa, colore giallo chiaro, sapore delicato di patata.

CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

Parametro	Valore
pH	4,4+/-0,1
Aw	>0,93
Umidità	>55 %

VALORI NUTRIZIONALI STANDARD per 100g

Parametro	Valore
Energia	156 Kcal/ 653 kJ
Proteine	5,2 g
Carboidrati	32,5 g
Di cui zuccheri	1 g
Grassi	0,4 g
Di cui saturi	0,1 g
Sale	1,4 g

<i>Scheda Tecnica</i>	<i>Rev.</i>	<i>Data rev.</i>	Pagina 1 di 2
	2	01. 07. 2015	



Regolamento CE 852/2004
Norma UNI EN ISO 9001:2008
Standard BRC – Edizione 7 Gennaio 2015
Standard IFS – Edizione 6 Gennaio 2012

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE STANDARD

Parametro	Valore
Carica batterica totale	< 100.000 Ufc/g
St. aureus	<100 Ufc/g
Clostridi solfito riduttori	<100 Ufc/g
Lieviti e Muffe	<1000 Ufc/g
Salmonella	assente
Listeria monocitogena	assente

MICOTOSSINE

Parametro	Valore
B1	< 2 µg/kg
B1 + B2 + G1 + G2	< 4 µg/kg

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

120 gg

MODALITA' DI COTTURA

Versare gli gnocchi in acqua salata bollente e scolare non appena affiorano.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare in frigorifero a +4/6 °C. Una volta aperta la confezione, consumare entro tre giorni.

MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO

Il prodotto viene confezionato in atmosfera protettiva

MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO

Viene utilizzato del materiale plastico alimentare poliaccoppiato a barriera

TIPO DI CONFEZIONE

Busta 500g

PESO NETTO IMBALLO

6 kg

PESO LORDO IMBALLO

6,5 kg

<i>Scheda Tecnica</i>	<i>Rev.</i>	<i>Data rev.</i>	Pagina 2 di 2
	2	01. 07. 2015	