



SCHEDA TECNICA

DEFINIZIONE DEL PRODOTTO: Gnocchi di patate senza glutine

MARCHIO: il Poeta

INGREDIENTI:

Patate reidratate 70%, farina di mais, fecola di patate, amido di mais, farina di riso, sale, correttore di acidità: acido lattico, conservante: acido sorbico, curcuma.

Il prodotto è indicato per i soggetti intolleranti al glutine. Il quantitativo di glutine presente negli gnocchi è minore di 20 ppm. Non contiene altri allergeni.

MODALITÀ DI PRODUZIONE

Il prodotto è realizzato a partire da una miscela di fiocchi di patate disidratate, farina di mais e riso, 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 magazzino fino al momento della spedizione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Parametro	Valore
pH	≤4,45
Aw	≥0,90
Umidità	55-65%

VALORI NUTRIZIONALI STANDARD per 100 g di prodotto

Valori medi per 100 g di prodotto	
Energia	687 kJ / 164 kcal
Grassi	0,5 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	35 g
di cui zuccheri	0 g
Fibre	1,6 g
Proteine	4 g
Sale	1,4 g

Scheda Tecnica	Rev.	Data rev.	Pagina 1 di 2
	2	10.05.2021	



CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE STANDARD

Parametro	Valore
Carica batterica totale	< 100.000 ufc/g
Coliformi	<1.000 ufc/g
Clostridi solfito riduttori	<10 ufc/g
S. aureus	<10 ufc/g
Lieviti e Muffe	<1.000 ufc/g
Salmonella spp.	Assente/25 g
Listeria monocytogenes	Assente/25 g

MICOTOSSINE

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

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

365 gg

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Il prodotto va conservato in luogo fresco e asciutto (max 25 °C). Non forare la confezione. Una volta aperta la confezione, conservare in frigo e consumare entro 3 giorni.

MODALITÀ DI COTTURA

Il prodotto va versato in acqua salata bollente e scolato non appena gli gnocchi affiorano.

MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO

Il prodotto viene confezionato in atmosfera modificata

MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO

Viene utilizzato del materiale plastico alimentare polimerico di tipo PA/PP

TIPO DI CONFEZIONE

Busta 500 g

<i>Scheda Tecnica</i>	<i>Rev.</i>	<i>Data rev.</i>	Pagina 2 di 2
	2	10. 05. 2021	