



## GNOCCHETTI DI PATATE FRESCHE

### Generalità

- Nome del prodotto e denominazione vendita: Gnocchetti di Patate fresche.
- Ingredienti: Patate fresche 70%, 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.
- Condizioni di conservazione: conservare in frigorifero a +4°C.
- Istruzioni per la cottura: Versare in acqua bollente e salata. Cuocere per circa 1 min e appena affiorano raccogliarli con una schiumarola.

### Origine materie prime

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

### Caratteristiche organolettiche

- Odore: delicato, tipico di patata, assenza di odori estranei
- Colore: giallo paglierino, uniforme, assenza di colori anomali
- Sapore: delicato ed armonioso, tipico della patata, assenza di sapori estranei
- Aspetto: regolare, tipico
- Consistenza: tipica regolare

### Caratteristiche microbiologiche

- Carica microbica totale: <100.000 UFC/g
  - Enterobatteriacee: <10 UFC/g
  - Stafilococchi coagulasi positivi: <50 UFC/g
  - Salmonella: assente /25g
-

## Scheda Tecnica Prodotto

All.10 sez. 04 MA

Rev. 01

Del 15/10/2018

- 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: 1 cm
- Larghezza: 1 cm

### Valori nutrizionali per 100g

Valori medi	Per 100g	In 100g % GDA	Quantità giornaliera indicativa *(GDA)
Energia: kJ-Kcal	544 kJ -128 Kcal	6%	8400kJ/2000 Kcal
Grassi (g)	0,7	1%	70
Di cui acidi grassi saturi (g)	0,2	1%	20
Carboidrati (g)	26	10%	260
Di cui zuccheri	4,0	4%	90
Fibre (g)	1,0	-	-
Proteine (g)	4,0	8%	50
Sale (g)	1,3	22%	6

\*assunzione di riferimento di un adulto medio

## Scheda Tecnica Prodotto

All.10 sez. 04 MA

Rev. 01

Del 15/10/2018

### 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
<i>Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati</i>	Si (Grano)	Si	Si
<i>Crostacei e prodotti a base di crostacei</i>	No	No	No
<i>Uova e prodotti a base di uova</i>	Si	Si	Si
<i>Pesce e prodotti a base di pesce</i>	No	No	No
<i>Arachidi e prodotti a base di arachidi</i>	No	No	No
<i>Soia e prodotti a base di soia</i>	No	Si	No
<i>Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)</i>	No	No	Si
<i>Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, macadamia e derivati)</i>	No	No	No
<i>Sedano e prodotti a base di sedano</i>	No	No	No
<i>Senape e prodotti a base di senape</i>	No	No	No
<i>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo</i>	No	No	No
<i>Lupino e prodotti a base di lupino</i>	No	No	No
<i>Molluschi e prodotti a base di mollusco</i>	No	No	No
<i>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO<sub>2</sub> nel prodotto finito</i>	No	No	No