



SCHEDA TECNICA

A5-P02

Gnocchi ripieni ai funghi porcini

Cod. 26S

SPECIALITÀ GASTRONOMICA SURGELATA

Rev.: 20/01/2017

VERIFICATO DA : AQ

INGREDIENTI

Impasto (75%): fiocchi di patate (patate, emulsionante E471, stabilizzante E450, antiossidante E304(i), correttore di acidità E330, conservante E223 (contiene SOLFITI)), amido di mais, amido di FRUMENTO, spezie, sale, farina di riso. **Ripieno** (25%): RICOTTA (siero di LATTE vaccino, LATTE, sale, correttore di acidità: acido citrico), GRANA PADANO (LATTE, sale, caglio, conservante; lisozima da UOVO), funghi porcini 2,4% [boletus edulis], pane grattugiato (farina di GRANO tenero "0" lievito di birra, sale), aroma, sale.

INFORMAZIONI RELATIVE AGLI ALLERGENI

Rif. Allegato II da Reg. UE 1169/2011 e succ. modifiche

Probabile traccia non intenzionale (cross contamination)*

Presenza nel prodotto	SI		NO	
	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine e derivati	X			
Uova e prodotti derivati	X			
Latte e prodotti a base di latte (lattosio)	X			
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X		X
Pesce e prodotti a base di pesce		X		X
Arachidi e prodotti a base arachidi		X		X
Soia e prodotti a base di soia		X		X
Frutta a guscio e prodotti derivati °		X		X
Sedano e prodotti a base di sedano		X		X
Senape e prodotti a base di senape		X		X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X		X
Anidride Solforosa e solfiti (concentrazioni > 10mg/kg espressi in SO ₂ nel prodotto finito)	X			
Molluschi e prodotti derivati		X		X
Lupino e prodotti derivati		X		X

* per traccia si intende la sostanza che residua piu' di 1 mg/kg nel prodotto finito


° mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di anacardi (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati

CARATTERISTICHE TECNICHE (valori medi)

PESO MEDIO (g):	12±1	
NUMERO PEZZI IN 100G	9	
PERCENTUALE PASTA/RIPIENO (±1)	75/25	
CONSIGLI PER L'USO	portare ad ebollizione l'acqua salata, versare gli gnocchi ancora surgelati; ad affioramento scolare e condire a piacere.	

DICHIARAZIONE OGM

Il prodotto non deriva da ingredienti OGM ed è conforme al Reg. CE N°1829/2003 e succ. modifiche e al Reg. CE N°1830/2003 (sulla base delle dichiarazioni e documenti ricevuti dai nostri fornitori di materie prime)

	SCHEDA TECNICA	A5-P02
	Gnocchi ripieni ai funghi porcini	Cod. 26S
SPECIALITÀ GASTRONOMICA SURGELATA		Rev.: 20/01/2017 VERIFICATO DA : AQ

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100g)

I valori in tabella sono stati calcolati in base alla ricetta e alle dichiarazioni nutrizionali degli ingredienti fornite dai fornitori o reperite in letteratura.

VALORE ENERGETICO	Kcal 282 Kj 1180	CARBOIDRATI (g)	57	di cui zuccheri:	4,0	SALE (g)	0,80
PROTEINE (g)	9,0	GRASSI (g)	2,0	di cui saturi:	0		

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO	Prodotto dalla forma tipica, omogeneo
COLORE	Crema. Ripieno di colore marrone. Assenza di colorazioni anomale o macchie.
SAPORE	tipico e delicato. Assenza di sapori anomali o eccessivi.

SHELF-LIFE E CONFEZIONAMENTO

PRODOTTO SURGELATO	TMC	18 mesi (gg/mm/aaaa)
MODALITÀ DI TRASPORTO	Rif. D.M. 25/09/1995 n. 493	Temperatura di trasporto: -18°C (limite -15°C)
STOCCAGGIO	in frigorifero (0/4°C)	24 ore
	scomparto del ghiaccio (0/-6°C)	3 giorni
	* (-6°C)	1 settimana
	** (-12°C)	1 mese
Nel congelatore	*** **** (-18°C)	18 mesi (vedi TMC)

Il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato

PESO NETTO UNITÀ DI VENDITA	5x1kg	PESO LORDO	5,5kg	DICITURE RIPORTATE SULL'IMBALLAGGIO
IMBALLAGGIO PRIMARIO	Sacchetto in PET-LDPE-EVOH-LDPE		denominazione di vendita - codice prodotto - elenco ingredienti - modalità di conservazione - istruzioni per l'uso - peso netto - lotto - TMC - responsabile commerciale - EAN13	
	EAN13	8011921501516		
IMBALLAGGIO SECONDARIO	CARTONE		denominazione di vendita - codice prodotto - elenco ingredienti - modalità di conservazione - istruzioni per l'uso - peso netto - lotto - TMC - responsabile commerciale - EAN13 - EAN 128	
	PESO	275 g		
	DIMENSIONI	29x23 h19 cm		
	EAN13	8011921001511		
	GS1-128 composto da AI (01), (15), (10)		128	
PALLETIZZAZIONE	EUR cm120x80x15h		12 cartoni x 8 strati - 96 cartoni/pallet	

PROFILO ANALITICO

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE Rif. Circ. Min.San. n. 32 -3 August 1985- Reg. CE 2073/2005	CBT (aerobi mesofili 32°C)		<3x10 ⁵ ufc/g	
	Stafilococcus	<1x10 ² ufc/g	Salmonella - Listeria	
	E. coli:	<10 ufc/g		
	Cl. perfringens:	< 3x10 ufc/g		
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	pH	< 5,8	Aw	< 0,96
			UR	<60%