



Firma d'autore dal 1964



## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

LINEA: *Gnocchi Ripieni "Gourmet 1000 g"*

NOME PRODOTTO	Gnocchi ripieni ai formaggi
DENOMINAZIONE DI VENDITA	Gnocchi ripieni ai formaggi
INGREDIENTI	<p>Ingredienti pasta 80%: Purea di patata (acqua e fiocchi di patata corrispondente al 98% di patata), sale, aromi naturali, spolvero di farina di riso, conservante: acido sorbico.</p> <p>Ingredienti ripieno 20%: <b>ricotta</b> 42% (siero di <b>latte, latte</b>) preparazione a base di <b>formaggi</b> [<b>Edam/cheddar</b>: (<b>latte</b>, sale, fermenti lattici, caglio microbico), acqua, grassi vegetali non idrogenati da palma e girasole, proteine del <b>latte, gorgonzola</b> (contiene: latte), correttore di acidità: acido citrico, sale, fecola di patate, aromi], fiocchi di patate, olio di semi di girasole, acqua, <b>Gorgonzola</b> 4% (contiene: <b>latte</b>), <b>formaggio</b> 4% (contiene: <b>latte</b>), sale, aromi, conservante: acido sorbico.</p>
ALLERGENI	<p>glutine da frumento, latte e derivati.</p> <p>Le parole scritte in grassetto sono sostanze che possono provocare allergie o intolleranze.</p>
% MIN. RIPIENO	20
VALORI NUTRIZIONALI	<p>Valori nutrizionali per 100g di prodotto:</p> <p>Valore energetico: 165 kcal / 695 kJ</p> <p>Grassi: 4 g</p> <p>- di cui acidi grassi saturi: 2.1 g</p> <p>Carboidrati: 28 g</p> <p>- di cui zuccheri: 1.0</p> <p>Proteine: 3.6 g</p> <p>Sale: 1.2</p>
PROFILO BROMATOLOGICO	<p>Aw 0.98 ±0.01 (aw = attività dell'acqua)</p> <p>pH 5.2 - 6</p>
PROFILO MICROBIOLOGICO	<p>Carica batterica totale &lt;200.000 ufc/g</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i>: assente in 25 g</p> <p><i>Salmonella</i> spp.: assente in 25 g</p> <p><i>Stafilococcus aureus</i> : &lt; 100 ufc/g</p> <p><i>Bacillus cereus</i>: 100 ufc/g</p> <p>Aerobi solfito riduttori &lt;100 ufc/g</p>
DATI LOGISTICI	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dimensioni: 40x30x30 mm</li><li>• Peso: min 20g max 24g</li><li>• confezionamento primario: busta materiale PA/PP con atmosfera protettiva</li><li>• peso nominale pezzo: 1000 g</li><li>• confezionamento secondario: scatola di cartone 385X295X200 mm peso 400 g</li><li>• 10 pezzi per cartone</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• n° cartoni per strato pallet: 8</li> <li>• n° strati per pallet: 8</li> <li>• n° cartoni per pallet: 64</li> <li>• durante il trasporto deve essere mantenuta la catena del freddo</li> </ul>
<b>CONSERVABILITA'</b>	Il prodotto deve essere conservato ad una temperatura di +4/+6 °C. Una volta aperta la confezione conservare in frigo e consumare entro 3 giorni.
<b>SHELF-LIFE</b>	120 giorni dalla data di produzione
<b>MODALITÀ DI PREPARAZIONE</b>	Cuocere in abbondante acqua bollente salata, per 3 minuti
<b>BOLLO SANITARIO PRODUTTORE</b>	-
<b>DICHIARAZIONI</b>	<p>OGM assenti, il prodotto non contiene ingredienti per i quali, in accordo ai Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/03 e succ. mod., è richiesta etichettatura supplementare.</p> <p>Il prodotto non è sottoposto a radiazioni ionizzanti.</p> <p>L'imballo a contatto con l'alimento è conforme alle leggi vigenti (rif. Reg. CE 1935/04 e succ. mod., Reg. UE 10/2011 e succ. mod.)</p> <p>L'azienda applica un piano di autocontrollo in conformità ai requisiti stabiliti dal Reg. 852/04.</p>

## FORMATI

### GNOCCHI RIPIENI AI FORMAGGI



**COD. ARTICOLO: 1GF900**  
**COD. EAN ARTICOLO: 8002367001777**  
**COD. EAN SCATOLA: 08002367030050**

Aggiornata al 30.09.16  
 RGQ

**PASTIFICIO TEMPORIN srl**

Via dell'Industria, 30 37066 Sommacampagna (Verona) Tel. 045 8961047 Fax. 045 8960986  
[www.pastificiotemporin.it](http://www.pastificiotemporin.it) - [info@pastificiotemporin.it](mailto:info@pastificiotemporin.it)