



Firma d'autore dal 1964



## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

LINEA: *Gnocchi freschi "Gourmet 500 g"*

|                          |   |
|--------------------------|---|
| NOME PRODOTTO            | Gnocchi freschi   |
| DENOMINAZIONE DI VENDITA | Gnocchi di patate   |
| INGREDIENTI              | patate 77%, farina di GRANO tenero tipo "0", UOVA 6%, sale, olio di semi di girasole.   |
| ALLERGENI                | glutine da frumento. Può contenere tracce di latte e soia.<br>Le parole scritte in maiuscolo sono sostanze che possono provocare allergie o intolleranze.   |
| % MIN. RIPIENO           | -   |
| VALORI NUTRIZIONALI      | Valori nutrizionali per 100g di prodotto:<br><br>Valore energetico: 142 kcal / 604 kJ<br>Lipidi: 0.4 g<br>di cui acidi grassi saturi: 0.1 g<br>Carboidrati: 30 g<br>di cui zuccheri: 4.0 g<br>Proteine: 4.0 g<br>Sale: 1.0 g  |
| PROFILO BROMATOLOGICO    | Colore: giallo<br>Gusto: delicato<br>Odore: tipico di patate<br>Consistenza: non elastica   |
| PROFILO MICROBIOLOGICO   | Carica batterica totale <500.000 ufc/g<br><i>Listeria monocytogenes</i> : assente in 25 g<br><i>Salmonella</i> spp.: assente in 25 g<br><i>Bacillus cereus</i> : <50 ufc/g<br>Lieviti <10 ufc/g<br>Muffe <10 ufc/g  |
| DATI LOGISTICI           | <ul style="list-style-type: none"><li>• confezionamento primario: busta materiale NY/PE con atmosfera protettiva</li><li>• peso nominale pezzo: 500 g</li><li>• confezionamento secondario: scatola di cartone 395X155X210 mm</li><li>• 12 pezzi per cartone</li><li>• n° cartoni per strato pallet: 15</li><li>• n° strati per pallet: 5</li><li>• n° cartoni per pallet: 75</li><li>• durante il trasporto deve essere mantenuta la catena del freddo</li></ul> |
| CONSERVABILITA'          | Il prodotto deve essere conservato ad una temperatura di max +7 °C. Una   |

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
|                                       | volta aperta la confezione conservare in frigo e consumare entro 3 giorni.   |
| <b>SHELF-LIFE</b>                     | 75 giorni dalla data di produzione   |
| <b>MODALITÀ DI PREPARAZIONE</b>       | IN PADELLA versare gli gnocchi direttamente in padella, aggiungere condimento a piacere e un cucchiaio d'acqua, spadellare fino ad assorbimento. IN PENTOLA versare gli gnocchi in abbondante acqua bollente poco salata, lasciare affiorare il prodotto, scolare e condire a piacere.   |
| <b>BOLLO SANITARIO<br/>PRODUTTORE</b> | -  |
| <b>DICHIARAZIONI</b>                  | <p>Il prodotto non contiene conservanti.</p> <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 DI PATATE



**COD. ARTICOLO: GGP500**  
**COD. EAN ARTICOLO: 8002367017068**  
**COD. EAN SCATOLA: 08002367031248**

Aggiornata al 04.05.17  
 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)