



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO GNOCCHI VERDI DI PATATE

Data di emissione:  
25/05/14

REV03.DEL 23/01/2020

<b>Denominazione prodotto:</b>	GNOCCHI VERDI DEL FUMAILO
<b>Immagine prodotto:</b> Disponibile area riservata download <a href="http://www.salumificiodelfumaiolo.it/download-media.html">http://www.salumificiodelfumaiolo.it/download-media.html</a> inserendo nome utente: <b>fumaiolo</b> e password: <b>italia</b>	
<b>GENERALITA'</b>	
<b>Ingredienti:</b> Patate (53%), Farina di <b>grano</b> tenero tipo "00", Spinaci (6%), <b>Uova</b> pastorizzate, Sale.	Peso netto retail : 500g Peso netto catering: 3kg
<b>Stato fisico:</b> Surgelato	Descrizione processo produttivo: Pelatura patate Cottura verdure Raffreddamento verdure Miscelazione ingredienti Formatura Surgelazione Confezionamento Stoccaggio Spedizione
<b>Allergeni presenti evidenziati in etichetta:</b>	- <b>Grano (Glutine)</b> - <b>Uova</b> - <b>Può contenere tracce di Latte e Soia</b>

<b>DATI ANALITICI</b>	
<b>Caratteristiche chimico-fisiche:</b>	<b>Caratteristiche microbiologiche</b>
VALORI NUTRIZIONALI MEDI RIFERITI A 100 g DI PRODOTTO	
Valore Energetico Kcal 178	Microrganismi mesofili : <100.000 ufc/g
Valore Energetico KJ 757	Salmonella spp: assente/25g
Proteine 6,01 g	Listeria monocytogenes: assente /25g
Carboidrati 38,46 g	Escherichia Coli : <10 ufc/g
di cui zuccheri 3,15 g	Stafilococchi : <100 ufc/g
Grassi 0,55 g	Enterobatteriacee : <1000 ufc/g
di cui saturi 0,12 g	Muffe : <10000 ufc/g
Sale 0,9 g	Lieviti : <10000 ufc/g
<b>Temperatura di trasporto (°C): -18</b>	<b>Temperatura di conservazione (°C): -18</b>
<b>Shelf life: 12 mesi</b>	Identificazione lotto di produzione: <b>LNp/A dove:</b> L=lotto Np= Numero produzione del singolo articolo /= barra A= ultime due cifre dell'anno di produzione

<b>Modalità di consumo:</b> previa cottura: versare senza scongelare in abbondante acqua salata in ebollizione. La pasta è cotta quando viene a galla e inizia di nuovo l'ebollizione.	<b>Destinazione d'uso:</b> Ristorazione Mense collettive Supermercati Grossisti
--	---

PACKAGING	
<b>CONFEZIONAMENTO</b>	- <b>Manuale</b> per Catering <u>Imballo primario</u> : sacchetto in materiale plastico per alimenti surgelati <u>Imballo secondario</u> : scatola di cartone - <b>Automatico</b> per Retail <u>Imballo primario</u> : Sacchetto in materiale plastico per alimenti surgelati termosaldato su due lati <u>Imballo secondario</u> : scatola di cartone
<b>UNITA' DI VENDITA</b>	Pacchetto da 500g Retail Scatolina da 3 Kg Catering
<b>TIPOLOGIA E DIMENSIONE IMBALLO SECONDARIO</b>	Retail 280 x 280x 185 Catering 280 x 160 x 165
<b>CODICE INTERNO ARTICOLO RETAIL</b>	<b>PAST 561 R</b>
<b>CODICE EAN RETAIL</b>	8032919810168
<b>3. CARATTERISTICHE BANCALE RETAIL</b>	
<b>CONTENUTO SCATOLA</b>	NR. 12 CONFEZIONI
<b>NR. CARTONI PER STRATO</b>	NR. 14
<b>NR. STRATI</b>	NR. 3
<b>NR. CARTONI PER PALLET</b>	NR. 42
<b>DIMENSIONE BANCALE</b>	EUROPALLET cm 80 x 120
<b>CODICE INTERNO ARTICOLO CATERING</b>	<b>PAST 561 C</b>
<b>CODICE EAN CATERING</b>	8032919810359
<b>4. CARATTERISTICHE BANCALE CATERING</b>	
<b>CONTENUTO SCATOLA</b>	NR. 1 CONFEZIONI
<b>NR. CARTONI PER STRATO</b>	NR. 18
<b>NR. STRATI</b>	NR. 5
<b>NR. CARTONI PER PALLET</b>	NR. 90
<b>DIMENSIONE BANCALE</b>	EUROPALLET cm 80 x 120