

**SCHEDA TECNICA****PRODOTTO**

MOD: ST

Ed. 01

Rev. 00

Data 02/08/2019

Pag. 1 di 2

Compilato e approvato da RQ

GNOCCHI DI PATATE RIGATI

Denominazione commerciale	Gnocchi di patate rigati
Denominazione legale	Gnocchi di patate rigati
Produttore	MASTER srl Via del Lavoro 12, 31050, Vedelago (TV)
Distributore	I.D.AL. srl Italiana Distribuzione Alimenti Zona Industriale Pezzapiana, 82100, Benevento
Ingredienti	Patate 72%, farina di grano tenero di tipo "0", uova , sale, olio di semi di girasole
Allergeni	Glutine, uova. Può contenere tracce di latte, soia
Modalità di confezionamento	Confezionato in atmosfera protettiva
Modalità di conservazione:	Max +7 °C
Shelf-life	75gg
Vita residua garantita alla consegna	60gg
Peso	400g
Modalità di cottura	IN PENTOLA (2 MINUTI): versare gli gnocchi in acqua salata e in leggero bollore. Lasciarli affiorare, scolarli e condirli con il sugo preferito (burro e salvia, sugo di pomodoro, ragù di carne, ecc.). IN PADELLA (4 MINUTI): versare gli gnocchi direttamente nella padella del condimento. Aggiungere un pizzico di sale e mezzo bicchiere d'acqua, spadellando delicatamente fino al suo completo assorbimento.

-Caratteristiche generali-

Codice articolo	IDA0460
Codice EAN	8011192002590
Porzioni	2
Imballo primario	Sacchetto in ny/pe

-Caratteristiche organolettiche-

Colore	Giallo oro
Consistenza	Non elastica
Aroma	Di patata

-Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto-

Valore Energetico	kJ	604
	kcal	142
Grassi di cui acidi grassi saturi	g	0,4
	g	0,1
Carboidrati di cui zuccheri	g	30,2
	g	4,0
Proteine	g	4,0
Sale	g	1,0
Fibre	g	1,0

-Caratteristiche microbiologiche-

PARAMETRO	Valore Limite
Bacillus cereus	< 50 ufc/1g
Carica microbica mesofila aerobia	< 500 000 ufc/1g
Salmonella spp.	assente/25g
Listeria monocytogenes	assente/25g
Muffe	< 10 ufc/1g
Lieviti	< 10 ufc/1g



SCHEDA TECNICA
PRODOTTO

MOD: ST

Ed. 01

Rev. 00

Data 02/08/2019

Pag. 2 di 2

Compilato e approvato da RQ

-Informazioni logistiche-

N. pezzi per cartone	6
Ingombro confezione	lung. 210mm x largh.150mm x alt. 22mm
Dimensioni collo	lung. 195mm x largh.155mm x alt. 210mm
Peso collo	2,4kg
	5 file da 30 crt = 150 crt
	360kg
Pallet (formato eur epal 80x120)	121cm

DICHIARAZIONE ALLERGENI

In accordo con la legislazione vigente. Gli allergeni sono indicati in etichetta.

DICHIARAZIONE OGM

In accordo con la legislazione vigente. I nostri prodotti non contengono e non derivano da organismi geneticamente modificati.