



Scheda tecnica prodotto

Gnocchi di patate vere Pusteria, surgelate, pronte da cuocere, 1000g

articolo nr.

GA403F

	unità di vendita	cartone	bancale
codice EAN	8033210641536	8033210641529	
misure		400x300x h160mm	altezza: 180 cm
peso netto kg	1 kg	6 kg	300 kg
peso lordo kg	1,02 kg	6,26 kg	318,2 kg

Imballaggio:	pezzi / cartone	6
	cartoni / bancale	50
	strati /bancale	6
	cartoni / strato	8

Descrizione del prodotto: Gnocchi di patate - impasto di patate con patate vere della Val Pusteria, pronte da cuocere. Da consumarsi previa cottura.

Ingredienti: patate della Val Pusteria cotte a vapore 67%, **farina di grano tenero tipo 00**, amido di mais, uova pastorizzate, fecola di patate, sale.

Preparazione: versare i gnocchi surgelati nell'acqua bollente e salata. Tempo di cottura ca. 1-2 minuti. Servire come primo piatto con salsa al pomodoro, ragu di carne oppure formaggio grana e burro fuso.

Valori microbiologici:	valore di riferimento (UFC/g)	valore limite (UFC/g)
* prevalentemente	C.B.T.	80.000*
Lactobacillus spp.	E.Coli	0
proveniente dalla ricotta	Stafilococchi	0
	Clostridium perfringens	0
	Salmonella spp.	0
		<200.000*
		<100
		<100
		<10
		<10

valori nutrizionali medi per 100g:			
energia kcal:	153	energia kj:	648
grassi:	0,9	di cui grassi saturi:	0,2
carboidrati:	30,6	di cui zuccheri:	0,9
proteine:	5		
fibre:	1,2		
sodio:	0,5		
sale:	1,1		

GDA	per 100g	per porzione da 150g
assunzione di riferimento di un adulto medio 8.400 kJ / 2.000 kcal	valore energetico kcal	11
	grassi (%):	2
	di cui saturi (%):	2
	carboidrati (%):	18
	di cui zuccheri (%):	2
	proteine (%):	15
	sale (%):	28
		8
		1
		1
		12
		1
		10
		18

Allergeni: cereali contenenti glutine, uova, soia, latte; prodotto in uno stabilimento che lavora glutine, uova, pesce, latte, anidride solforosa e solfiti.

Da consumarsi pref. entro: se non indicato diversamente, 12 mesi, seguendo le indicazioni di trasporto e stoccaggio

Validità residua alla consegna: 8 mesi

Stoccaggio: temperatura: -18°C o inferiore
una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e va consumato entro 24 ore

Trasporto: temperatura: -18°C o inferiore

Allergeni (appendice III bis direttiva 2007/68/CE)	presente nel prodotto	presente nello stabilimento di produzione
Allergene: P = presente / A = assente		
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati	P	P
Crostacei e prodotti a base di crostacei	A	A
Uova e prodotti a base di uova	P	P
Pesce e prodotti a base di pesce	A	P
Arachidi e prodotti a base di arachidi	A	A
Soia e prodotti a base di soia	A	P
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	A	P
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, e derivati)	A	A
Sedano e prodotti a base di sedano	A	A
Senape e prodotti a base di senape	A	A
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	A	A
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10mg/lt espressi in SO2 nel prodotto finito	A	P
Lupino e prodotti a base di lupino	A	A
Molluschi e prodotti a base di mollusco	A	A