



SCHEMA TECNICA

PRODOTTO FINITO

SK GN20GN1

Revisione 13
del 08/05/2018

Pagina 1 di 1

Denominazione Commerciale:	GNOCCHI DI PATATE			
Formato:	GN20GN1	GNOCCHI DI PATATE CEE EXPO'		
Codice EAN confezione:	8001250009999			
Peso netto:	500 g			
Imballo primario:	Vaschetta in polipropilene sigillata in Nylon/Polipropilene			
Imballo secondario:	Cassa in cartone microtriplo			
Composizione del bancale:	Confezioni/collo	Colli/strato	Nr. strati	Colli/pedana
	12	14	8	112
Unità di vendita:	Confezione da 500 g			
Modalità di conservazione:	Conservare in luogo fresco ed asciutto. Dopo l'apertura conservare in frigorifero (+4°C) e consumare entro 3 giorni			
Termine minimo di conservazione:	12 mesi			
Ingredienti:	Purea di patate 80% [acqua, fiocchi di patate disidratate 24% (patate 99%, spezie)], fecola di patate 15%, farina di grano tenero, farina di riso, spezie, sale, correttore di acidità: acido lattico, conservante: sorbato di potassio.			
Processo produttivo:	Premiscelazione, impasto, cottura, formazione gnocco, confezionamento, pastorizzazione, raffreddamento, pallettizzazione.			

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità	59% ± 2
pH	< 4,5
Residui di Pesticidi	conformi a Reg. CE 396/2005 e succ. mod.
Micotossine	conformi a Reg. CE 1881/2006 e succ. mod.
Metalli pesanti	conformi a Reg. CE 1881/2006 e succ. mod.
ALLERGENI (Da Ricetta, Reg. UE 1169/2011 e succ. mod.)	GRANO
CORPI ESTRANEI	assenti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale a 30°C	< 1.000 UFC/g
Staphylococcus aureus	< 10 UFC/g
Salmonella spp.	assente in 25 g
Enterobatteriacee	< 10 UFC/g
Muffe e lieviti	< 10 UFC/g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

Energia	658 kJ/155 kcal
Grassi	1 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	32 g
di cui zuccheri	0 g
Fibre	2,6 g
Proteine	3,3 g
Sale	1,28 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto	caratteristico, di forma ovoidale, con righe da un lato
Colore	giallo chiaro
Odore	tipico senza note estranee
Sapore	tipico di patate
Consistenza	consistenza morbida e leggermente dolce alla masticazione

13	08/05/2018			Allergeni
REV.	DATA	PREPARAZIONE	APPROVAZIONE	MODIFICHE



TECHNICAL INFORMATION

SK GN20GN1

Revision 13
date 8-May-2018

Page 1 of 1

Product description	POTATO GNOCCHI			
Product	GN20GN1	GNOCCHI DI PATATE CEE EXPO'		
EAN code pack	8001250009999			
Net weight	500 g			
Primary packaging	Polypropylene package with nylon/polypropylene cover			
Secondary packaging	Cardboard outer case			
Pallet structure	Units per case	Cases per layer	Number of layers	Cases per pallet
	12	14	8	112
Retail unit	500 g pack			
Storage	Store in a cool dry place. Once opened keep refrigerated (+4°C) and use within 3 days.			
Shelf-life	12 months			
Ingredients list	Potato puree 80% [water, dehydrated potato flakes 24% (potatoes 99%, spices)], potato starch 15%, wheat flour, rice flour, spices, salt, acidity regulator: lactic acid, preservative: potassium sorbate.			
Manufacturing process:	Pre-mixing, kneading, baking, dumpling forming, packaging, pasteurization, cooling, palletization.			

CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS

Moisture	59% ± 2
pH	< 4,5
Pesticide residue	compliant to EC Reg N. 396/2005 and following amendments
Mycotoxins	compliant to EC Reg N. 1881/2006 and following amendments
Heavy metals	compliant to EC Reg N. 1881/2006 and following amendments
ALLERGENS (From Recipe, EU Reg. 1169/2011 and following amendments)	WHEAT
FOREIGN BODIES	absent

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Total colony count at 30°C	< 1.000 CFU/g
Staphylococcus aureus	< 10 CFU/g
Salmonella spp.	absent in 25 g
Enterobacteriaceae	< 10 CFU/g
Moulds and yeasts	< 10 CFU/g

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g

Energy	658 kJ/155 kcal
Fat	1 g
of which saturates	0 g
Carbohydrate	32 g
of which sugars	0 g
Fibre	2,6 g
Protein	3,3 g
Salt	1,28 g

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Appearance	characteristic egg-shaped, with rows on one side
Colour	light yellow
Flavour	typical without foreign flavours
Taste	typical of potatoes
Texture	soft consistency and lightly sweet

13	8-May-2018			Ingredients list
REV.	DATE	PREPARATION	APPROVAL	MODIFICATION