



Nonno Nanni

GNOCCHETTI (CHICCHE) DI PATATE

Documento: D. 03. 7305

REV DEL 2014-11-03

Verifica/App.:

RGQ

Verifica/App.:

DIREZIONE

DESCRIZIONE PRODOTTO: gnocchetti di patate confezionati in atmosfera protettiva. **Aspetto:** caratteristico, curato a palline di piccole dimensioni. **Consistenza:** buona. **Colore:** giallo, uniforme. **Sapore:** naturale ed equilibrato con nota amidacea di patate, assenza di note estranee.

INGREDIENTI: acqua, farina di patate 32% (patate (emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, stabilizzante: difosfati, antiossidanti: METABISOLFITO DI SODIO, palmitato di ascorbilo), spezie, correttore di acidità: acido citrico, amido di mais, AMIDO DI FRUMENTO, sale, FARINA DI GRANO TENERO), farina di riso, PROTEINE DEL LATTE, conservante: sorbato di potassio.

Formato	500 grammi Peso Fisso
Codice interno	7305
Marchio	NONNO NANNI
Cod. EAN prodotto	8023022073052
Cod. EAN imballo	18023022073059
Tariffa doganale	19021100
TMC	20 giorni
Temperatura di conservazione	Da 0°C a +4°C
Codice di identificazione sanitaria	I 1881/L CE



DA CONSUMARSI DOPO COTTURA: versarli in acqua bollente salata scolarli mentre vengono a galla, condirli a piacere

ARTICOLO		CONFEZIONE		IMBALLO			
Codice	Tipo	Peso lordo	Dimensioni hxlxL (mm)	Tipo	U.V. per imballo	Peso lordo	Dimensioni hxlxL (mm)
7305	PEZZO	531 g	52x137x185	SCATOLA	4	2260 g	61x294x395

ARTICOLO		BANCALE					
Codice	Tipo	N° imballi per strato	N° strati per pallet	N° imballi per pallet	Dimensioni hxlxL (cm)	Peso lordo	Protezione
7305	Pallet EPAL	8	20	160	136,0x80,0x120,0	385,1 Kg	Avvolto con nastro

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		
PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	VALORI MEDI
Umidità	%	50,4
Sostanza secca	%	49,6
Ceneri	%	2,4
Sale (NaCl)	%	1,5
Energia	kJ/100g	796
Energia	kcal/100g	188
Grassi	g/100g	0,4
di cui acidi grassi saturi	g/100g	0,1
Carboidrati	g/100g	42,2
di cui zuccheri	g/100g	9,5
Fibre	g/100g	1,6
Proteine	g/100g	3

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE AL CONFEZIONAMENTO		
PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	VALORI MEDI
Escherichia coli	UFC/g	< 100
Stafilococchi coagulasi positivi	UFC/g	< 10
Salmonella	UFC/25g	assente
Listeria spp	UFC/25g	assente

ALLERGENI		
Allergene	Presenza per ricetta o natura del prodotto	Presenza per Cross Contamination
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	SI	NO
Crostacei e prodotti derivati	NO	NO
Uova e prodotti derivati	NO	NO
Pesce e prodotti derivati	NO	NO
Arachidi e prodotti derivati	NO	NO
Soia e prodotti derivati	NO	SI
Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)	SI	NO
Frutta a guscio e prodotti derivati	NO	NO
Sedano e prodotti derivati	NO	NO
Senape e prodotti derivati	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	SI	NO
Lupini e prodotti derivati	NO	NO
Molluschi e prodotti derivati	NO	NO