



Nonna Rina

GNOCCHETTI (CHICCHE) DI PATATE CON SPINACI

Documento: D. 03. 3313

REV DEL 2014-11-03

Verifica/App.: Verifica/App.:
RGQ DIREZIONE

[Signature] *[Signature]*

DESCRIZIONE PRODOTTO: gnocchetti di patate con spinaci confezionati in atmosfera protettiva. **Aspetto:** caratteristico, curato a palline di piccole dimensioni. **Consistenza:** buona. **Colore:** verde chiaro con punteggiature verdi più intense. **Sapore:** naturale ed equilibrato con nota prevalente di spinaci che si fonde con il gusto amidaceo di patata.

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, spinaci disidratati 1,4%, PROTEINE DEL LATTE, conservante: sorbato di potassio.

Formato	500 grammi Peso Fisso
Codice interno	3313
Marchio	NONNA RINA
Cod. EAN prodotto	8023022033131
Cod. EAN imballo	18023022033138
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 scolari mentre vengono a galla, condirli a piacere

ARTICOLO	CONFEZIONE			IMBALLO			
	Codice	Tipo	Peso lordo	Dimensioni hxlxL (mm)	Tipo	U.V. per imballo	Dimensioni hxlxL (mm)
	3313	PEZZO	531 g	52x137x185	SCATOLA	4	61x294x395

ARTICOLO	BANCALE						
	Codice	Tipo	N° imballi per strato	N° strati per pallet	N° imballi per pallet	Dimensioni hxlxL (cm)	Protezione
	3313	Pallet EPAL	8	20	160	136,0x80,0x120,0	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