



NonnoNanni

# GNOCCHI DI PATATE

Documento: D. 03. 7205

REV DEL 2014-11-03

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

**DESCRIZIONE PRODOTTO:** gnocchi di patate confezionati in atmosfera protettiva. **Aspetto:** caratteristico, curato con leggere rigature in profondità per garantire una migliore tenuta del condimento. **Consistenza:** buona. **Colore:** giallo, uniforme. **Sapore:** naturale ed equilibrato con nota prevalente 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 ascorbile), 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	7205
Marchio	NONNO NANNI
Cod. EAN prodotto	8023022072055
Cod. EAN imballo	18023022072052
Tariffa doganale	19022099
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 Codice	CONFEZIONE			IMBALLO			
	Tipo	Peso lordo	Dimensioni hxlxL (mm)	Tipo	U.V. per imballo	Peso lordo	Dimensioni hxlxL (mm)
7205	PEZZO	531 g	52x137x185	SCATOLA	4	2260 g	61x294x395

ARTICOLO Codice	Tipo	BANCALE					
		N° imballi per strato	N° strati per pallet	N° imballi per pallet	Dimensioni hxlxL (cm)	Peso lordo	Protezione
7205	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