

Codice articolo
FF0939Denominazione commerciale
Gnocchi di patate al formaggio 300 gIT
9 2624 L
CEDenominazione prodotto
Gnocchi di patate con sugo ai formaggiTipologia prodotto
Prodotto fresco pronto al consumo**1) ETICHETTATURA**

DENOMINAZIONE: Gnocchi di patate al formaggio

BARCODE: 8001246209396

DICHIARAZIONE:

MODALITA' CONSERVAZIONE: Conservare in frigorifero tra 0°C/+4°C

Ingredienti: gnocchi di patate 50% (fiocchi di patate 80% (acqua, patate disidratate in fiocchi), farina di GRANO tenero tipo 00, fecola di patate, aroma naturale, sale, correttore di acidità: E330. Conservante: E200), sugo ai formaggi 50% (LATTE intero, formaggio Gorgonzola DOP 18% (LATTE, sale, caglio. Contiene LATTOSIO), olio di semi di girasole, formaggio Grana padano DOP 6% (LATTE, sale, caglio. Contiene lisozima da UOVO), BURRO, farina di grano tenero tipo 00, sale, pepe bianco in polvere, estratto di lievito, cipolla, carota). Può contenere SOIA, SENAPE

2) SHELF LIFE

SHELF LIFE MINIMA GARANTITA: 30 gg

MODALITA' DI UTILIZZO: MICROONDE: forare la pellicola e riscaldare a 700W per 2 min. FORNO TRADIZIONALE: togliere la pellicola e riporre nel forno preriscaldato a 170°C per 5 min.

DESTINATARI PREVISTI: Tutte le categorie di consumatori eccetto la prima infanzia ed i soggetti allergici agli ingredienti contenuti.

3) CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

UNITA' DI MISURA CONSUMATORE (UMC):Pezzo

PESO NETTO: 300 g e PESO LORDO: 325 g

CONFEZIONATO IN: Confezionato in atmosfera protettiva (CO2/N2)

TIPO CONFEZIONE: Contenitore in CPET con film in PET

MISURE (in millimetri): Larghezza 190 Altezza 47 Profondità 145

UNITA' DI MISURA VENDITA (UMV):Cartone

NUMERO UMC PER CARTONE: 4

PESO LORDO UMV: 1425 g

TIPO CONFEZIONE: Bauletto automontante di cartone in microonda

MISURE (in millimetri): Larghezza 200 Altezza 105 Profondità 300

SCHEMA PALLET (EPAL): UMV per strato 14 UMV per pedana 196

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E NUTRIZIONALI**Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto**

Energia	1008 kJ / 241 kcal
Grassi	14g
di cui acidi grassi saturi	5,7g
Carboidrati	21 g
di cui zuccheri	0,6g
Proteine	7,1g
Sale	0,98g
di cui sodio	
Fibra Alimentare	

Caratteristiche Microbiologiche

Carica batterica totale	< 100.000 ufc/g
Coliformi totali	< 100 ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g
Stafilococchi coagulasi +	< 10 ufc/g
Anaerobi solfito riduttori	< 10 ufc/g
Muffe	< 1000 ufc/g
Salmonella spp.	assente in 25g
Listeria monocytogenes	assente in 25g

Caratteristiche chimico fisiche

pH aW

5) CERTIFICAZIONI E CONFORMITA'

Azienda con Sistema Qualità certificato (ente DNV GL), GSFS (BRC vers. 8 2018) e IFS Food (vers.6.1)

Etichettatura conforme al D.Lgs. 109/1992 e Reg. UE 1169/2011 e succ. mod.

Imballaggi e MAC conformi al Reg. CE 1935/2004 e succ.mod., Reg. UE 10/2011