

Codice articolo
FF0938Denominazione commerciale
Gnocchi di patate al ragù 300 gIT
9 2624 L
CEDenominazione prodotto
Gnocchi di patate con sugo di carne bovinaTipologia prodotto
Prodotto fresco pronto al consumo**1) ETICHETTATURA**

DENOMINAZIONE: **Gnocchi di patate al ragù**
 BARCODE: 8001246209389
 DICHIARAZIONE: Non contiene OGM
 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), ragù di carne 50% (acqua, carne macinata bovina 31%, polpa di pomodoro, carote, SEDANO, cipolle, pomodoro disidratato, maltodestrine, sale, fecola di patate, grasso di cocco non idrogenato, cipolla disidratata, zucchero, estratto di lievito, rosmarino, origano, timo, aromi naturali, olio d'oliva, aglio, olio di semi di girasole, olio extra vergine d'oliva, farina di GRANO tenero, BURRO, vino rosso (contiene SOLFITI), pepe bianco in polvere). 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	721 kJ / 172 kcal
Grassi	6,3g
di cui acidi grassi saturi	1,9g
Carboidrati	21g
di cui zuccheri	1,3g
Proteine	6,7g
Sale	1,2g
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