

# Linea Pasta Fresca



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

ST06 del 11/12/2014  
Rev. 01 del 04/01/2016



### NOME DEL PRODOTTO

GnoccoBlu Tipo F Family AZZURRO

### DENOMINAZIONE LEGALE

Preparato a base di patate accuratamente selezionate, che permette di ottenere gnocchi morbidi e gustosi.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto si presenta esente da odori sgradevoli (rancido, acido, stantio, muffa), dal sapore proprio e gradevole e privo di alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni e contaminazioni da parassiti animali o vegetali.

### INGREDIENTI

Fiocchi di patate (65% min.), amido di mais, farina di **frumento**, sale, tuorlo d'**uovo** in polvere, **latte** scremato in polvere, conservanti (acido sorbico E200, sodio **metabisolfito E223**), antiossidanti (ascorbile palmitato E304i), emulsionanti (sodio pirofosfato acido E450, monogliceridi degli acidi grassi E471), correttore di acidità (acido citrico E330), aromi naturali.

### CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE

Tipo di analisi	Unità di misura	Valore
Carica batterica totale	UFC/g	<100.000
E.Coli	UFC/g	Assente
Muffe	UFC/g	<2000
Stafilococcus aureus	UFC/g	<100
Salmonella spp.	UFC/25g	Assente
Solfito riduttori	UFC/g	<50

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

PARAMETRI	Valore	PARAMETRI	Valore
Energia	<b>1464kJ - 345kcal</b>	Di cui zuccheri	<b>1,7 g</b>
Grassi	<b>0,3 g</b>	Proteine	<b>5,0 g</b>
Di cui saturi	<b>0,2 g</b>	Sale	<b>2,7 g</b>
Carboidrati	<b>80,4 g</b>		

### LAVORAZIONE

- Lavorazione a freddo.
- La formulazione è stata studiata in modo da ottenere in breve tempo gnocchi di elevata qualità, morbidi e saporiti.
- Miscela ricca di fiocchi di patate di prima scelta **adatta a produzioni manuali** di pasta fresca.

### MODALITA' DI CONSEGNA

Sacchi da 10 kg.

### OGM

Le materie prime impiegate non sono di origine e/o composizione OGM.

### CONSERVAZIONE

Il presente prodotto deve essere conservato in un luogo fresco ed areato ad una temperatura inferiore a 20°C e con una umidità relativa <65%. Per prodotto consegnato in bancali: rimuovere il cellophane protettivo. Il termine minimo di conservazione è di 12 mesi.

### PACKAGING

Il materiale di confezionamento utilizzato è costituito da carta e polietilene ed è conforme alla legislazione vigente (Reg. 1935/2004/CE; Decreto min. 21/03/1973 e smi; DPR 777/82 e smi; Direttiva 94/62/CE e smi e Regolamento UE 10/2011 e smi).

<b>ALLERGENI</b>				
<b>ELENCO DELLE SOSTANZE ALLERGENICHE (Dir. 2003/89/CE); Dir. CE 42/2006)</b>	PRESENZA NEL PRODOTTO	ASSENZA NEL PRODOTTO	POSSIBILITA' DI CONTAMINAZIONE CROCIATA ACCIDENTALE	
			SI	NO
Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.	<b>x</b>			
Crostacei e prodotti a base di crostacei		<b>x</b>		<b>x</b>
Uova e prodotti a base di uova	<b>x</b>			
Pesce e prodotti a base di pesce		<b>x</b>		<b>x</b>
Arachidi e prodotti a base di arachidi		<b>x</b>		<b>x</b>
Soia e prodotti a base di soia		<b>x</b>	<b>x</b>	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	<b>x</b>			
Frutta a guscio		<b>x</b>	<b>x</b>	
Sedano e prodotti a base di sedano		<b>x</b>		<b>x</b>
Senape e prodotti a base di senape		<b>x</b>		<b>x</b>
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		<b>x</b>	<b>x</b>	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/kg espressi come SO <sub>2</sub>	<b>x</b>			<b>x</b>
Lupini e prodotti a base di lupini		<b>x</b>		<b>x</b>
Molluschi e prodotti a base di molluschi		<b>x</b>		<b>x</b>

**Molino Bertolo S.r.l.**,  
via Dogana Vecchia 10, Covolo di Pederobba (TV),  
Tel. 0423.64043, email. [qualita@molinobertolo.it](mailto:qualita@molinobertolo.it)

**AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' UNI EN ISO 9001 CERTIFICATO CSQA N. 41474**