

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	1464kJ - 345kcal	Di cui zuccheri	1,7 g
Grassi	0,3 g	Proteine	5,0 g
Di cui saturi	0,2 g	Sale	2,7 g
Carboidrati	80,4 g		

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).

ALLERGENI				
ELENCO DELLE SOSTANZE ALLERGENICHE (Dir. 2003/89/CE); Dir. CE 42/2006)	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.	x			
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x		x
Uova e prodotti a base di uova	x			
Pesce e prodotti a base di pesce		x		x
Arachidi e prodotti a base di arachidi		x		x
Soia e prodotti a base di soia		x	x	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	x			
Frutta a guscio		x	x	
Sedano e prodotti a base di sedano		x		x
Senape e prodotti a base di senape		x		x
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		x	x	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/kg espressi come SO ₂	x			x
Lupini e prodotti a base di lupini		x		x
Molluschi e prodotti a base di molluschi		x		x

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

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