MARCHIO

Canuti Tradizione Italiana s.r.l. Via Sassonia, 16 - 47922 Rimini - Italy

DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA

SPECIALITA' GASTRONOMICA SURGELATA

INGREDIENTI:

Ingredienti: Purea di patate 77% (acqua, fiocchi di patate 5,5% [patate, emulsionante: E471, conservante: E223, curcuma ed estratto naturale di paprika), fecola di patate], farina di FRUMENTO, farina di mais, farina di riso (spolvero), sale iodato. Può contenere SOIA.

INFORMAZIONI RELATIVE AGLI ALLERGENI

Rif. Allegato II da Reg. UE 1169/2011 e succ. modifiche

Allergene	Presenza nel prodotto		Può contenere
	SI	NO	
Cereali contenenti glutine	☑	☐	☐
Crostacei e prodotti a base di crostacei	☐	☑	☐
Uova e prodotti a base di uova	☐	☑	☐
Pesce e prodotti a base di pesce	☐	☑	☐
Arachidi e prodotti a base di arachidi	☐	☑	☐
Soia e prodotti a base di soia	☐	☐	☑
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	☐	☑	☐
Frutta a guscio *	☐	☑	☐
Sedano e prodotti a base di sedano	☐	☑	☐
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	☐	☑	☐
Anidride solforosa e solfiti	☐	☑	☐
Lupini e prodotti a base di lupini	☐	☑	☐
Molluschi e prodotti a base di molluschi	☐	☑	☐
Senape e prodotti a base di senape	☐	☑	☐

* Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (juglans regia), noci di acagiù (Anacardium Occidentale), pistacchi (Pistacia vera) e i loro prodotti derivati.

CARATTERISTICHE TECNICHE (VALORI MEDI)

Dimensioni medie (mm) LUNGHEZZA	32 ± 3
Dimensioni medie (mm) DIAMETRO	20 ± 2
Peso medio (g)	6 ± 1
Numero di pezzi in 100 g	18 ± 5%
tempo di cottura consigliato (minuti)	1/2 min
Consigli per l'uso	Versare gli gnocchi, ancora surgelati, in acqua bollente e salata. Importante: utilizzare 1 litro di acqua ogni 100g di prodotto. Alzare la fiamma del fornello al fine di riportare a bollore l'acqua nel minor tempo possibile, mescolando di tanto in tanto. Scolare gli gnocchi al momento dell'affioramento. Condire a piacere.

Quanto contenuto in questa scheda tecnica è basato sulle nostre migliori conoscenze ed informazioni al momento della sua stesura. Questa specifica e le informazioni contenute al suo interno rimangono di proprietà e non devono essere rivelate a terzi senza il permesso dell'Azienda.

DICHIARAZIONE OGM

Il prodotto non deriva da ingredienti OGM ed è conforme al Reg. CE N° 1829/2003 e succ. modifiche e a Reg. CE N° 1830/2003 (sulla base delle dichiarazioni e documenti ricevuti dai nostri fornitori di materie prime)

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (Valori medi per 100g)

I valori in tabella sono stati calcolati in base alla ricetta e alle dichiarazioni nutrizionali degli ingredienti fornite dai fornitori o reperite in letteratura.

Nutriente	Valore per 100g	Unità di Misura
Energia Kjoule	675	Chilojoule
Energia Kcalorie	159	Chilocalorie
Grassi	0.5	Grammi
Acidi grassi saturi	0.1	Grammi
Carboidrati	34	Grammi
Zuccheri	0.8	Grammi
Proteine	3.8	Grammi
Sale	0.65	Grammi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO	Il prodotto si presenta ben formato e ben tagliato, pezzatura omogenea, integro e con assenza di colorazioni anomale
COLORE	Di colore bianco avorio
SAPORE	Tipico ed intenso. Assenza di sapori anomali o eccessivi
FORMA	Prodotto dalla forma tipica

MODALITA' DI TRASPORTO E DI CONSERVAZIONE

MODALITA' DI TRASPORTO Rif. D.M. 25/09/1995 n. 493	Temperatura di trasporto: -18 °C
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	• In frigorifero (0/4 °C): 24 ore • (-18 °C): 18 mesi (vedi TMC) • **Il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato.**

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE

pH	<7
UR	>24%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	LIMITE	RIFERIMENTO NORMATIVO
CBT (aerobi mesofili 32 °C)	<3x10^5 ufc/g	Rif. Circ. Min. San. N. 32 - 3 August 1985
Stafilococcus aureus	<1x10^2 ufc/g	Rif. Circ. Min. San. N. 32 - 3 August 1985
E. coli	<10 ufc/g	Rif. Circ. Min. San. N. 32 - 3 August 1985
Salmonella	Non Rilevabile/25 g	Reg. CE 2073/2005
Listeria	Non Rilevabile/25 g	Reg. CE 2073/2005

Quanto contenuto in questa scheda tecnica è basato sulle nostre migliori conoscenze ed informazioni al momento della sua stesura. Questa specifica e le informazioni contenute al suo interno rimangono di proprietà e non devono essere rivelate a terzi senza il permesso dell'Azienda.

CONFEZIONAMENTO

PESO NETTO	10 x 1 kg
PESO LORDO	10,30 kg
UNITÀ DI VENDITA	CONFEZIONI
IMBALLAGGIO PRIMARIO	Sacchetto litografato in PET/PE Peso: 8 g
EAN IMBALLAGGIO PRIMARIO	8011921333384
IMBALLAGGIO SECONDARIO	**CARTONE: 270 g** DIMENSIONI: 390 x 255 x h195 GS1 - 128 composto da AI (01), (15), (10)
EAN IMBALLAGGIO SECONDARIO	8011921111043
PALLETTIZZAZIONE	• **EUR** cm 120 x 80 x 15h - 9 cartoni x 8 strati - 72 cartoni/pallet

CERTIFICAZIONI

BRCGS Food Safety CERTIFICATED

IFS Food

IT 9 2739 L CE

Quanto contenuto in questa scheda tecnica è basato sulle nostre migliori conoscenze ed informazioni al momento della sua stesura. Questa specifica e le informazioni contenute al suo interno rimangono di proprietà e non devono essere rivelate a terzi senza il permesso dell'Azienda.