

	SPECIFICA PRODOTTO	CQ-Rev. 16 10/05/2023 Pag. 1/2
	F.Ili De Cecco di Filippo Fara San Martino SpA	SP – GN20GN1

IDENTIFICAZIONE	
<i>Denominazione legale di vendita</i>	GNOCCHI DI PATATE
<i>Nome del prodotto</i>	GNOCCHI
<i>Codice articolo/SKU</i>	GN20GN1
<i>Peso netto o volume</i>	500 g
	
INFORMAZIONI	
<i>Ingredienti</i>	Purea di patate 80% [acqua, fiocchi di patate disidratate 24% (patate 99%, spezie)], fecola di patate, farina di grano tenero, farina di riso, spezie, sale, correttore di acidità: acido lattico, conservante: sorbato di potassio.
<i>Allergeni</i>	Grano. Può contenere soia e senape .
<i>Termine minimo di conservazione</i>	12 mesi
<i>Modalità di conservazione</i>	Confezionato in atmosfera protettiva. Conservare in luogo fresco ed asciutto. Dopo l'apertura conservare in frigorifero (+4°C) e consumare entro 3 giorni.
<i>Istruzioni di cottura</i>	Versare gli gnocchi in una pentola con acqua salata bollente, 5L per 500g. Scolarli non appena vengono a galla, condirli a piacimento.
<i>Tempo di cottura</i>	2 Minuti
VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g	
<i>Energia</i>	658 kJ/155 kcal
<i>Grassi</i>	1 g
- di cui acidi grassi saturi	0 g
<i>Carboidrati</i>	32 g
- di cui zuccheri	0 g
<i>Fibre</i>	2,6 g
<i>Proteine</i>	3,3 g
<i>Sale</i>	1,28 g
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
<i>Aspetto</i>	Forma caratteristica, ellittica con rigatura/solchi sulla superficie.
<i>Colore</i>	Giallo chiaro.
<i>Odore</i>	Tipico senza note estranee
<i>Sapore</i>	Tipico di patate
<i>Consistenza</i>	Cosistenza morbida
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
<i>Carica batterica totale a 30°C</i>	< 10.000 CFU/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10 CFU/g
<i>Salmonella Spp.</i>	Assente in 25 g
<i>Enterobatteriacee</i>	< 10 CFU/g
<i>Muffe e lieviti</i>	< 10 CFU/g

 <p>DE CECCO — Mugnai dal 1831 —</p>	SPECIFICA PRODOTTO	CQ-Rev. 16 10/05/2023 Pag. 2/2
	F.Ili De Cecco di Filippo Fara San Martino SpA	SP – GN20GN1

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE	
<i>Umidità</i>	59 % ± 3
RIFERIMENTI NORMATIVI	
<i>Antiparassitari residui</i>	Regolamento (EU) 2005/396 e successive modifiche
<i>Micotossine e metalli pesanti residui</i>	Regolamento (EU) 2023/915 e successive modifiche
<i>Etichettatura degli alimenti*</i>	Regolamento (EU) 2011/1169 e successive modifiche
IMBALLAGGIO	
<i>Primario</i>	Film vaschetta termoformata: PP-PA-PP
	Film top di chiusura: OPA - CPP
<i>Secondario</i>	Display box: cartone