

GN60SG1 - GNOCCHI DI PATATE SENZA GLUTIN

UNITA' PRIMARIA / RETAIL UNIT	EAN - Pack	(8001250)	013859
	Dimensioni pack in mm	Lunghezza L	145
		Profondità W	38
		Altezza H	195
IMBALLO ESTERNO / OUTER CASE	EAN Collo	(8001250)	013842
	Unità per collo	Nr pezzi	12
		Peso pezzo in kg	0,500
	Peso collo in kg	Netto	6,000
		Lordo	6,565
	Dimensioni esterne in mm	Lunghezza L	400
		Profondità W	170
		Altezza H	205
Volume	in dm3	13,940	
PALLETTIZZAZIONE / PALLETISATION	Nr. Colli	x strato	14
	Nr. Strati	x pallet	8
	Nr. Colli	x pallet	112
	Pallet	Sovrapponibili	1
	Pallet in mm	Altezza H	1.784
	Peso in Kg	Netto	672,000
Lordo		735,280	
SHELF LIFE	Vita del prodotto	In giorni	360



F.II De Cecco di FILIPPO FARA S.MARTINO S.p.A

Via Misticoni, 5 - 65127 Pescara

Tel. 085 454861 Fax 085 45486385 P.I. 00628450694

**SCHEDA TECNICA**

SK GN60SG1

Revisione 0
del 08/05/2020**PRODOTTO FINITO**

Pagina 1 di 1

Denominazione Commerciale: **GNOCCHI DI PATATE SENZA GLUTINE**
Specificamente formulato per persone intolleranti al glutine. Di patate fresche. Con farina di mais.

Formato: **GN60SG1 GNOCCHI DI PATATE SENZA GLUTINE**

Codice EAN confezione: 8001250013859

Peso netto: 500 g

Imballo primario: Vaschetta in polipropilene sigillata in Nylon/Polipropilene

Imballo secondario: Cassa in cartone microtriplo

Composizione del bancale:

Confezioni/collo	Colli/strato	Nr. strati	Colli/pedana
12	14	8	112

Unità di vendita: Confezione da 500 g

Modalità di conservazione: Confezionato in atmosfera protettiva. Conservare in luogo fresco ed asciutto. Dopo l'apertura conservare in frigorifero (+4°C) e consumare entro 3 giorni

Termine minimo di conservazione: 12 mesi

Ingredienti: Purea di patate 75% (patate fresche 27% sul totale, acqua, fecola di patate 13,5% sul totale, fiocchi di patate 8% sul totale), farina di mais, amido di mais, farina di riso, sale, correttore di acidità acido lattico, conservante sorbato di potassio.

Processo produttivo: Premiscelazione, impasto, cottura, formazione gnocco, confezionamento, pastorizzazione, raffreddamento, pallettizzazione.

ALTRI ASPETTI Spiga barrata (Associazione Italiana Celiachia), prodotto erogabile (Registro Nazionale Ministero della Salute)

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità	54% ± 2
pH	4,2 - 4,3
Residui di Pesticidi	conformi a Reg. CE 396/2005 e succ. mod.
Micotossine	conformi a Reg. CE 1881/2006 e succ. mod.
Metalli pesanti	conformi a Reg. CE 1881/2006 e succ. mod.
ALLERGENI (Da Ricetta, Reg. UE 1169/2011 e succ. mod.) (Reg. UE 828/2014 e succ. mod.)	assenti. Glutine < 20 ppm
CORPI ESTRANEI	assenti
OGM	conformi a Reg. CE 1829/2003, 1830/2003 e succ. mod.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale a 30°C	< 10.000 UFC/g
Staphylococcus aureus	< 10 UFC/g
Salmonella spp.	assente in 25 g
Enterobatteriacee	< 10 UFC/g
Muffe e lieviti	< 10 UFC/g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

Energia	726 kJ/171 kcal
Grassi	0,3 g
di cui acidi grassi saturi	0,1 g
Carboidrati	40 g
di cui zuccheri	0,7 g
Fibre	2,4 g
Proteine	1,6 g
Sale	1,15 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto	caratteristico, di forma ellittica tipica, con rigatura evidente da un lato e spolvero superficiale
Colore	giallo chiaro
Odore	tipico senza note estranee che ricorda le patate e il mais
Sapore	tipico di patate con apprezzamento del mais
Consistenza	consistenza morbida delle patate. Si sente la tipica consistenza del mais

0	08/05/2020			-
REV.	DATA	PREPARAZIONE	APPROVAZIONE	MODIFICHE



TECHNICAL INFORMATION

SK GN60SG1

Revision 0
date 8-May-2020

Page 1 of 1

Product description	GLUTEN-FREE POTATO GNOCCHI Specifically formulated for people intolerant to gluten. Fresh potatoes. With corn flour.								
Product	GN60SG1 GNOCCHI DI PATATE SENZA GLUTIN								
EAN code pack	8001250013859								
Net weight	500 g								
Primary packaging	Polypropylene package with nylon/polypropylene cover								
Secondary packaging	Cardboard outer case								
Pallet structure	<table border="0" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">Units per case</td> <td style="width: 25%;">Cases per layer</td> <td style="width: 25%;">Number of layers</td> <td style="width: 25%;">Cases per pallet</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">12</td> <td style="text-align: center;">14</td> <td style="text-align: center;">8</td> <td style="text-align: center;">112</td> </tr> </table>	Units per case	Cases per layer	Number of layers	Cases per pallet	12	14	8	112
Units per case	Cases per layer	Number of layers	Cases per pallet						
12	14	8	112						
Retail unit	500 g pack								
Storage	Packaged in a protective atmosphere. Store in a cool dry place. Once opened keep refrigerated (+4°C) and use within 3 days.								
Shelf-life	12 months								
Ingredients list	Potato puree 75% (fresh potatoes 27% of total, water, potato starch 13,5% of total, potato flakes 8% of total), corn flour, corn starch, rice flour, salt, acidity regulator: lactic acid, preservative: potassium sorbate.								
Manufacturing process:	Pre-mixing, kneading, baking, dumpling forming, packaging, pasteurization, cooling, palletization.								
OTHER ASPECTS	Crossed grain symbol (Italian Coeliac disease Association), National Register (authorized by the Italian Ministry of Health)								
CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS									
Moisture	54% ± 2								
pH	4,2 - 4,3								
Pesticide residue	compliant to EC Reg N. 396/2005 and following amendments								
Mycotoxins	compliant to EC Reg N. 1881/2006 and following amendments								
Heavy metals	compliant to EC Reg N. 1881/2006 and following amendments								
ALLERGENS (From Recipe, EU Reg. 1169/2011 and following amendments)	absent. Gluten < 20 ppm								
(EU Reg. 828/2014 and following amendments)									
FOREIGN BODIES	absent								
GMO	compliant to EC Reg N. 1829/2003, 1830/2003 and following amendments								
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS									
Total colony count at 30°C	< 10.000 CFU/g								
Staphylococcus aureus	< 10 CFU/g								
Salmonella spp.	absent in 25 g								
Enterobacteriaceae	< 10 CFU/g								
Moulds and yeasts	< 10 CFU/g								
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g									
Energy	726 kJ/171 kcal								
Fat	0,3 g								
of which saturates	0,1 g								
Carbohydrate	40 g								
of which sugars	0,7 g								
Fibre	2,4 g								
Protein	1,6 g								
Salt	1,15 g								
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS									
Appearance	characteristic, with a typical elliptical shape, with evident streaks on one side and superficial dusting								
Colour	light yellow								
Flavour	typical of potatoes and corn, without foreign odours								
Taste	typical of potatoes and corn								
Texture	soft consistency of potatoes and with the typical consistency of corn								

0	8-May-2020			-
REV.	DATE	PREPARATION	APPROVAL	MODIFICATION