


| | | | |
|---|---------------------------------------|--------------------|--------------------|
|  | ST 01 P13 | APPROVAZIONE RQ | |
| | SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO | | Emissione 29.01.18 |

REFERENZA: GNOCCI RIPIENI CON STRACCHINO in busta da 400g. Codice: 3182

DESCRIZIONE: Gnocchi di patate con ripieno allo stracchino.

INGREDIENTI PASTA: Purea di patate (acqua, fiocchi di patata e fecola di patata corrispondente al 98% di patata), sale, aroma naturale, spolvero di farina di riso. Conservante E200.

INGREDIENTI RIPIENO: Stracchino 70% (**latte** pastorizzato, fermenti lattici, sale, caglio), ricotta pastorizzata (siero di **latte**, **latte**, sale, correttore di acidità: E270), fiocchi di patate, sale. Conservante: E200.

CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE

| PARAMETRO | U.M. | Min. | Max. | PARAMETRO | U.M. | Min. | Max. |
|-----------|-------|------|------|-----------|-------|------|------|
| aW | % p/p | 0,97 | 0,99 | pH | ----- | 5.2 | 6.0 |

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE AL CONFEZIONAMENTO

| PARAMETRO | U.M. | Max. | PARAMETRO | U.M. | Max. |
|-------------------|-------|-----------|------------------|-------|---------|
| C.B.T | UFC/g | < 200.000 | Anaerobi S. rid. | UFC/g | 100 |
| Escherichia coli | UFC/g | 10 | Muffe e lieviti | UFC/g | 100 |
| B. Cereus | UFC/g | 100 | Listeria m. | /25g | Assente |
| Staphylococcus C+ | UFC/g | < 100 | Salmonella | /25g | Assente |

CARATTERISTICHE SENSORIALI

| | |
|--------------------------------|--|
| Aspetto | Sferoidale, leggermente schiacciati ai poli. |
| Colore | Pasta di colore giallo chiaro, ripieno bianco. |
| Sapore | Tipico dei formaggi. |
| Odore | Tipico dei formaggi. |
| Consistenza e struttura | Pasta morbida ma non appiccicosa, ripieno morbido e cremoso. |

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE


| | Per 100g di prodotto | Per porzione (200 g.) | % AR* per porzione |
|-----------------------------------|----------------------|-----------------------|--------------------|
| Energia (kJ/kcal) | 628/149 | 1.256/298 | 15% |
| Grassi (g) | 3,8 | 7,6 | 11% |
| di cui acidi grassi saturi | 2,6 | 5,2 | 26% |
| Carboidrati (g) | 24 | 48 | 18% |
| di cui zuccheri | 0,7 | 1,4 | 2% |
| Fibre | 1,0 | 2,0 | - |
| Proteine (g) | 4,2 | 8,4 | 17% |
| Sale (g) | 0,94 | 1,88 | 31% |

*AR: Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)

| FORMATO | DIMENSIONI | IMBALLO |
|-----------------|---------------------|----------------|
| Busta da 400 g. | 40 x 30 x 30 ± 2 mm | Busta in PA/PP |

IMBALLAGGIO PRIMARIO:

| TIPOLOGIA | MATERIALE | DIMENSIONI (mm) | Q.TÀ PRODOTTO | PESO IMBALLAGGIO | PESO TOTALE |
|--------------------|-----------|-----------------|-----------------------------|------------------|-------------|
| Busta termosaldada | PA/PP | 220 x 110 x 50 | ca. 25 (peso da 20–25g.) | 15 g. | 415 g. |

| | | |
|---|---------------------------------------|--------------------|
|  | ST 01 P13 | APPROVAZIONE RQ |
| | SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO | Emissione 29.01.18 |

REFERENZA: **GNOCCHI RIPIENI CON STRACCHINO in busta da 400g.** Codice: 3182

IMBALLAGGIO SECONDARIO:

| | | | | | |
|---------|---------|--------------------|---|-------|---------|
| Scatola | cartone | 225 x 160 x 195 | 7 | 130 g | 3035 g. |
|---------|---------|--------------------|---|-------|---------|

PALLETIZZAZIONE

| | |
|------------------------------------|-----------------------------------|
| Tipo di pallet | EPAL |
| Numero di confezioni per strato | 24 |
| Numero di strati per pallet | 8 |
| Numero di confezioni per pallet | 192 |
| Altezza massima del carico | 176 cm incluso bancale |
| Peso massimo del carico | 601 Kg incluso bancale |
| Tipo di stabilizzazione utilizzata | Film estensibile avvolgente in PE |

LOTTO / SCADENZA

Indicazione del lotto

Il Codice utilizzato è così composto: L (lotto) + 1 carattere indicante l'ultima cifra dell'esercizio + 3 caratteri indicanti il numero interno dell'ordine di produzione + 2 cifre indicanti l'indice della riga all'interno dell'ordine di produzione

Indicazione della scadenza

Espressa in gg/mm/aa

SHELF – LIFE

120 giorni dal confezionamento

CODICE EAN

8015057004309

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare in frigorifero a max + 6°C. Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni. Prodotto pastorizzato. Non forare la confezione. Consumare previa cottura.

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Versare gli gnocchi in acqua bollente salata; affiorati in superficie lasciare bollire per 2 minuti, scolare e condire con burro fuso e foglia di salvia oppure salsa al pomodoro e formaggio grattugiato o salse a piacere.

ALTRE INFORMAZIONI

Ingredienti allergenici secondo quanto previsto dal D.L. 08 febbraio 2006 n.114: "Latte".
Adatto anche ai celiaci.

STABILIMENTO DI PRODUZIONE:

Prodotto per Venchiaredo Spa – Via I. Nievo, 31 33079 Ramuscello di Sesto al Reghena (PN) da:
Il Pastaio Srl via delle Moie 56/c, 25050 - Rodengo Saiano (BS - Italy).

Nello stabilimento di:
Torbole Casaglia (BS), via Giuseppe Verdi 118.

