



# SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

Rev. 02 del Dic. 2018  
MOD 36 01

Denominazione prodotto	<b>GNOCCHI CASERECCI GR. 400</b>
Codice prodotto	50501
Codice ean prodotto	8005671000085
Codice fornitore	-
Descrizione	Fiocchi di patata reidratata e farina di buona qualità
Marchio	Palve
Origine materia prima	Italia (grano tenero).
Produttore	<b>Palve Snc di Marogna Ivo &amp; C.</b>
Stabilimento di produzione	Via Spagna n. 15 – 37069 Villafranca di Verona (VR)
Numero di registrazione ASL	050ND01832

## Caratteristiche tecniche ed organolettiche

<b>Ingredienti</b>	Patate reidratate 90% (acqua, fiocchi di patate), farina di <b>grano</b> tenero tipo "00" granulare, fecola di patate, sale. Correttore di acidità: acido citrico. Conservante: acido sorbico. Spolverati con farina di mais.		
<b>Aspetto</b>	Tipico di gnocco di patate	<b>Forma</b>	Gnocco
<b>Colore</b>	Giallo chiaro	<b>Odore</b>	Tipico del prodotto
<b>Sapore</b>	Tipico del prodotto	<b>Consistenza</b>	Morbida
<b>Shelf life</b>	120 giorni*		
<i>*Esclusivamente per il prodotto mantenuto nelle condizioni di conservazione indicate.</i>			
<b>Tecnologia produttiva</b>	Ricevimento materie prime e materiale da confezionamento e imballo → Stoccaggio a temperatura non controllata → Dosaggio e miscelazione materie prime → Preparazione impasto a caldo → Formatura gnocco → Spolvero gnocco → Pesatura e confezionamento → controllo al metal detector → Pastorizzazione → Abbattimento di temperatura → Imballaggio e pallettizzazione → Stoccaggio a temperatura non controllata → Picking e spedizione → Trasporto.		
<b>Trattamento</b>	Il prodotto viene sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione.		
<b>Istruzioni per l'utilizzo</b>	Versare le chicche in acqua bollente e salata, appena vengono a galla scolare e condire a piacere.		
<b>Categorie di consumatori</b>	Tutte le categorie di consumatori in buono stato di salute, ad eccezione di soggetti allergici all'alimento considerato o altri soggetti a patologie che limitano l'assunzione di un determinato alimento.		
<b>Conservazione</b>	<b>T° di trasporto</b>	Temperatura ambiente.	
	<b>T° di ricevimento</b>	Temperatura ambiente.	
	<b>T° di magazzinaggio</b>	Temperatura ambiente.	
<b>Distribuzione</b>	Tramite automezzi che rispettano gli standard igienico – sanitari.		

## Caratteristiche microbiologiche (alla consegna)

<b>Carica mesofila totale</b>	-	<b>Muffe</b>	< 10 <sup>3</sup> ufc/g
<b>Salmonella spp</b>	Assente	<b>Listeria monocytogenes</b>	Assente

**Caratteristiche chimiche (alla consegna)**

<b>Micotossine</b>	Entro i limiti di legge	<b>Pesticidi organoclorurati</b>	Entro i limiti di legge
<b>Diossine/PCB d.s.</b>	Entro i limiti di legge	<b>Metalli pesanti (Cd, Pb)</b>	Entro i limiti di legge
<b>pH</b>	-	<b>Aw</b>	-

**Caratteristiche nutrizionali (grammi per 100 g di prodotto)**

<b>Energia (kj)</b>	528	<b>Energia (Kcal)</b>	125
<b>Grassi</b>	0	<b>di cui Saturi</b>	0
<b>Carboidrati</b>	28	<b>di cui Zuccheri</b>	1.1
<b>Proteine</b>	2.4	<b>Sale</b>	0.29

**Allergeni (secondo il Reg. UE n. 1169/2011)**

	Tra gli ingredienti		Presenza in stabilimento	
	SI	NO	SI	NO
<b>Cereali contenenti glutine</b>	X		X	
<b>Crostacei e prodotti a base di crostacei</b>		X		X
<b>Uova e prodotti a base di uova</b>		X		X
<b>Pesce e prodotti a base di pesce</b>		X		X
<b>Arachidi e prodotti a base di arachidi</b>		X		X
<b>Soia e prodotti a base di soia</b>		X		X
<b>Latte e prodotti a base di latte</b>		X		X
<b>Frutta a guscio*</b>		X		X
<b>Sedano e prodotti a base di sedano</b>		X		X
<b>Senape e prodotti a base di senape</b>		X		X
<b>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo</b>		X		X
<b>Lupino e prodotti a base di lupino</b>		X		X
<b>Anidride solforosa e solfiti*</b>		X		x
<b>Molluschi e prodotti a base di molluschi</b>		X		X

\*Vale a dire: **mandorle** (*Amigdalus communis* L.), **nocciole** (*Corylus avellana*), **noci comuni** (*Juglans regia*), **noci di acagiù** (*Anacardium occidentale*), **noci pecan** (*Carya illinoiesis* (Wangenh) K. Koch), **noci del Brasile** (*Bertholletia excelsa*), **pistacchi** (*Pistacia vera*), **noci del Queensland** (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati

\*\*In concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

**Dati tecnici confezione**

<b>Tipologia confezione</b>	Sacchetto		
<b>Dimensioni (LxPxH)</b>	13.5x3x18	<b>Peso netto</b>	400g
<b>Peso lordo</b>	-	<b>Tara</b>	-
<b>Pezzi/confezione</b>	-	<b>Dimensioni pezzo</b>	..... cm x ..... cm

**Dati tecnici imballo secondario**

<b>Tipologia imballo</b>	Astuccio in cartone ondulato ad uso alimentare.		
<b>Dimensioni (LxPxH)</b>	14x3.5x19	<b>Peso netto</b>	400g
<b>Peso lordo</b>	-	<b>Tara</b>	-
<b>Pezzi per collo</b>	Una confezione per ogni astuccio.		

**Dati tecnici imballo terziario**

<b>Tipologia imballo</b>	Scatola in cartone ondulato ad uso alimentare.		
<b>Dimensioni (LxPxH)</b>	20x30x22	<b>Peso netto</b>	4kg
<b>Peso lordo</b>	-	<b>Tara</b>	-
<b>Pezzi per collo</b>	Ogni scatola contiene n. 10 confezioni		

**Dati tecnici pallet**

<b>Tipologia pallet</b>	Epal	<b>Materiale</b>	Legno
<b>Colli per pallet</b>	96	<b>Pezzi per pallet</b>	960
<b>Colli per strato</b>	16	<b>Strati per pallet</b>	6
<b>Dimensioni (LxPxH)</b>	80 x 120 cm	<b>Peso netto</b>	384kg
<b>Peso lordo</b>	-	<b>Tara</b>	-