



Denominazione prodotto	GNOCCHI DI PATATE GR. 500
Codice prodotto	20101
Codice ean prodotto	8005671000177
Codice fornitore	-
Descrizione	Fiocchi di patata reidratata e farina di buona qualità
Marchio	Palve
Origine materia prima	Italia (grano tenero).
Produttore	Palve Snc di Marogna Ivo & C.
Stabilimento di produzione	Via Spagna n. 15 – 37069 Villafranca di Verona (VR)
Numero di registrazione ASL	050ND01832

Caratteristiche tecniche ed organolettiche

Ingredienti	Patate reidratate 70%, (acqua, fiocchi di patate), farina di grano tenero tipo "00" granulare, fecola di patate, sale. Correttore di acidità: acido citrico. Conservante: acido sorbico. Spolverati con farina di mais.		
Aspetto	Tipico di gnocco di patate	Forma	Gnocco Rigato
Colore	Giallo chiaro	Odore	Tipico del prodotto
Sapore	Tipico del prodotto	Consistenza	Morbida
Shelf life	120 giorni*		
<i>*Esclusivamente per il prodotto mantenuto nelle condizioni di conservazione indicate.</i>			
Tecnologia produttiva	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.		
Trattamento	Il prodotto viene sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione.		
Istruzioni per l'utilizzo	Versare gli gnocchi in acqua bollente e salata, appena vengono a galla scolare e condire a piacere.		
Categorie di consumatori	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.		
Conservazione	T° di trasporto	Temperatura ambiente.	
	T° di ricevimento	Temperatura ambiente.	
	T° di magazzinaggio	Temperatura ambiente.	
Distribuzione	Tramite automezzi che rispettano gli standard igienico – sanitari.		

Caratteristiche microbiologiche (alla consegna)

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

Caratteristiche chimiche (alla consegna)

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

Caratteristiche nutrizionali (grammi per 100 g di prodotto)

Energia (kj)	606	Energia (Kcal)	143
Grassi	<0.5	di cui Saturi	<0.5
Carboidrati	32	di cui Zuccheri	<0.5
Proteine	2.4	Sale	0.47

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

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

Tipologia confezione	Sacchetto		
Dimensioni (LxPxH)	12x3x22	Peso netto	500g
Peso lordo	-	Tara	-
Pezzi/confezione	-	Dimensioni pezzo cm x cm

Dati tecnici imballo secondario

Tipologia imballo	Scatola in cartone ondulato ad uso alimentare.		
Dimensioni (LxPxH)	20x30x22	Peso netto	6kg
Peso lordo	-	Tara	-
Pezzi per collo	Ogni scatola contiene n. 12 pezzi		

Dati tecnici pallet

Tipologia pallet	Epal	Materiale	Legno
Colli per pallet	96	Pezzi per pallet	1152
Colli per strato	16	Strati per pallet	6
Dimensioni (LxPxH)	80 x 120 cm	Peso netto	576kg
Peso lordo	-	Tara	-



Denominazione prodotto	GNOCCHI DI PATATE GR. 1000
Codice prodotto	20201
Codice ean prodotto	8005671000184
Codice fornitore	-
Descrizione	Fiocchi di patata reidratata e farina di buona qualità
Marchio	Palve
Origine materia prima	Italia (grano tenero).
Produttore	Palve Snc di Marogna Ivo & C.
Stabilimento di produzione	Via Spagna n. 15 – 37069 Villafranca di Verona (VR)
Numero di registrazione ASL	050ND01832

Caratteristiche tecniche ed organolettiche

Ingredienti	Patate reidratate 70% (acqua, fiocchi di patate), farina di grano tenero tipo "00" granulare, fecola di patate, sale. Correttore di acidità: acido citrico. Conservante: acido sorbico. Spolverati con farina di mais.		
Aspetto	Tipico di gnocco di patate	Forma	Gnocco Rigato
Colore	Giallo chiaro	Odore	Tipico del prodotto
Sapore	Tipico del prodotto	Consistenza	Morbida
Shelf life	120 giorni*		
<i>*Esclusivamente per il prodotto mantenuto nelle condizioni di conservazione indicate.</i>			
Tecnologia produttiva	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.		
Trattamento	Il prodotto viene sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione.		
Istruzioni per l'utilizzo	Versare gli gnocchi in acqua bollente e salata, appena vengono a galla scolare e condire a piacere.		
Categorie di consumatori	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.		
Conservazione	T° di trasporto	Temperatura ambiente.	
	T° di ricevimento	Temperatura ambiente.	
	T° di magazzinaggio	Temperatura ambiente.	
Distribuzione	Tramite automezzi che rispettano gli standard igienico – sanitari.		

Caratteristiche microbiologiche (alla consegna)

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

Caratteristiche chimiche (alla consegna)

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

Caratteristiche nutrizionali (grammi per 100 g di prodotto)

Energia (kj)	606	Energia (Kcal)	143
Grassi	<0.5	di cui Saturi	<0.5
Carboidrati	32	di cui Zuccheri	<0.5
Proteine	2.4	Sale	0.47

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

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

Tipologia confezione	Sacchetto		
Dimensioni (LxPxH)	17x3x27	Peso netto	1000g
Peso lordo	-	Tara	-
Pezzi/confezione	-	Dimensioni pezzo cm x cm

Dati tecnici imballo secondario

Tipologia imballo	Scatola in cartone ondulato ad uso alimentare.		
Dimensioni (LxPxH)	25x40x22	Peso netto	10kg
Peso lordo	-	Tara	-
Pezzi per collo	Ogni scatola contiene n. 10 pezzi		

Dati tecnici pallet

Tipologia pallet	Epal	Materiale	Legno
Colli per pallet	60	Pezzi per pallet	600
Colli per strato	10	Strati per pallet	6
Dimensioni (LxPxH)	80 x 120 cm	Peso netto	600
Peso lordo	-	Tara	-