

	GNOCCHI ALLA SORRENTINA	Pagina 1 di 4
		Emissione: 18/05/2018
		Data ultima revisione: Scheda tecnica aggiornata secondo Reg. UE 1169/2011
Codice: 653057	Standard di prodotto finito	Gelit Professional

1.0 SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

1.1 Nome prodotto

Gnocchi alla Sorrentina

1.2 Denominazione legale

Gnocchi di patate con sugo al pomodoro con pomodoro e mozzarella. SURGELATO

1.3 Descrizione prodotto

Primo piatto pronto a base di gnocchi di patate conditi con sugo al pomodoro, mozzarella e basilico. Surgelato.

1.4 Cliente e marchi

GELIT PROFESSIONAL

1.5 Peso netto dichiarato

350 g **e**

1.6 Durabilità e lotto di produzione

Shelf-life 15 mesi

Da consumarsi preferibilmente entro fine:

Lotto di produzione: indicato sulla confezione primaria riportandolo nella finestra della data di scadenza. La consegna della merce al cliente viene effettuata con una durabilità residua di almeno 2/3 della totale

1.7 Ingredienti ed Allergeni

Ingredienti: gnocchi di patate parzialmente cotti 55% (patate 32%, semola di **grano** duro, acqua, sale), succo di pomodoro 23.4%, acqua, pomodoro 5.2%, mozzarella 4.5% (**latte** intero pastorizzato, sale, fermenti lattici, caglio), olio di semi di girasole, cipolla, basilico 0,8%, amido di **frumento**, sale, zucchero, aglio, pepe bianco, peperoncino.

1.8 Organismi Geneticamente Modificati

Il prodotto non contiene ingredienti ottenuti provenienti da coltivazioni OGM.

	<i>GNOCCHI ALLA SORRENTINA</i>	Pagina 2 di 4
		Emissione: 18/05/2018
		Data ultima revisione:
		Scheda tecnica aggiornata secondo Reg. UE 1169/2011
Codice: 653057	Standard di prodotto finito	Gelit Professional

1.9 Caratteristiche chimico fisiche

Descrizione	Valore	Accettabilità	Um
Umidità	64	± 3,0	(%)
Ceneri	1.1	± 0,2	(%)
Sale	0.7	± 0,3	(%)

1.10 Dichiarazione nutrizionale

Valori medi per 100g

Energia	145Kcal/615Kj
Grassi	2.0g
di cui acidi grassi saturi	0.6g
Carboidrati	26.2g
di cui zuccheri	9.9g
Fibre	1.9g
Proteine	4.7g
Sale	0.7g

1.11 Caratteristiche Igienico Sanitarie

	m - limite accettabile	M- massimo assoluto	C - num test tra m & M	n - numero test totali
Carica Batterica Totale		5×10^5	-	-
Enterobatteriacee		10^3	-	-
E.Coli		10	-	-
Stafilococco A. C+		100	-	-
Salmonella	ass.in 25g	-	-	-
Listeria Monocytogenes (Rif. O.M del 07/12/93)	11	110	2	5

	GNOCCHI ALLA SORRENTINA	Pagina 3 di 4
		Emissione: 18/05/2018
		Data ultima revisione:
		Scheda tecnica aggiornata secondo Reg. UE 1169/2011
Codice: 653057	Standard di prodotto finito	Gelit Professional

1.12 Caratteristiche organolettiche

Aspetto: gnocchi ben conditi con sugo al pomodoro, visibili i pezzi di pomodoro e mozzarella che si presenta leggermente filante.

Colore: gnocchi di colore giallo paglierino, condimento rosso.

Odore: fresco di pomodoro e basilico.

Consistenza: condimento cremoso e leggermente pastoso, gnocchi elastici, compatti ma morbidi.

Sapore: di pomodoro fresco con caratterizzante nota basilico.

1.13 Modalità di consumo

Prodotto da consumarsi previa cottura

In padella: 5/6 minuti a fuoco medio

In microonde: 5' a 1000W oppure 6' a 750w

Il tempo di preparazione potrebbe variare a seconda del wattaggio usato.

1.14 Bollo Cee/ Certificazioni/Codice identificazione imballaggio

Sistema qualità certificato UNI EN ISO 14001- BRC 7,0 level A e IFS 6,0 higher level. Applicazione del sistema di autocontrollo HACCP, secondo il regolamento 852/04. Numeri CE: IT 819 L CE
Codice identificazione imballaggio: 07 (altri materiali)

1.15 Modalità di conservazione

Conservazione domestica

****O*** congelatore (-18°C). Vedi data di scadenza

** congelatore (-12°C). 1 mese

* congelatore (-6°C). 1 settimana
scomparto del ghiaccio. 3 giorni
in frigorifero. 1 giorno

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato.

	<i>GNOCCHI ALLA SORRENTINA</i>	Pagina 4 di 4
		Emissione: 18/05/2018
		Data ultima revisione:
		Scheda tecnica aggiornata secondo Reg. UE 1169/2011
Codice: 653057	Standard di prodotto finito	Gelit Professional

1.16 Altre informazioni di prodotto

L'immagine ha il solo scopo di rappresentare il prodotto.

1.17 Caratteristiche generali dei materiali di imballaggio

Imballo primario:	<i>Busta</i>
Stampa	flessografia a colori
Qualità	polipropilene + polietilene
Peso busta vuota	7 g circa
Dimensioni (mm)	larghezza 220; lunghezza 220
N° buste per cartone	10
Imballo secondario:	<i>Cartone</i>
Peso cartone vuoto	215 g circa
Dimensioni (mm)	esterne: lunghezza 398; larghezza 203; altezza 176
Peso netto cartone	10 x 350g = kg 3,5
Peso lordo cartone:	3,785 Kg circa
Bancale:	<i>europallet</i>
Dimensioni in cm	80 x 120 x 196,5 altezza max
N° cartoni per pallet	120 (12 cartoni piano per 10 strati)
Peso netto	120 x 3,5 = kg 420
Peso lordo	477,2Kg circa

Preparato da: S. De Rosa Data: 18/05/2018	Verificato ed approvato da: R. Di Giambattista Data: 18/05/2018
--	--