

## GNOCCHI REIRE PREPARATO ALIMENTARE

### Descrizione del prodotto

Preparato alimentare in polvere per la produzione di gnocchi di patate.

### Ingredienti

Farina di patata, Amido di mais, Farina di **frumento** tipo 00, Amido di **frumento**, Sale, E471, E450i, E202, E304, **E223**, E330.

### Funzionalità

Preparato per gnocchi indicato sia per lavorazioni artigianali che adatti alla grande distribuzione. Grazie all'ottima qualità ed al dosaggio ottimale degli ingredienti, conferiscono agli gnocchi una buona tenacità e resistenza.

Dosi: aggiungere la polvere (1 Kg di prodotto) all'acqua (1,100 litri d'acqua fredda); mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciare riposare l'impasto per alcuni minuti e introdurlo nella macchina formatrice degli gnocchi.

### Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
<b>Colore</b>	Giallo chiaro.
<b>Aspetto</b>	Omogeneo.
<b>Texture</b>	Polvere fine.
<b>Gusto</b>	Tipico di patata.

CARATTERISTICHE	GNOCCHI SILVER
<b>Chimico-fisiche</b>	
- Proteine	6,5 ± 1 %
- Carboidrati	79 ± 1 %
- Materia grassa	Max. 1 %
- Umidità	Max. 13%
- Ceneri	Max. 5 %
<b>Microbiologiche</b>	
- Carica mesofila totale	Max. 40.000 ufc/g
- Enterobatteriaceae	Max. 10 ufc/g
- E. Coli	Assente/g
- Muffe e Lieviti	Max. 100 ufc/g
- Staphylococcus aureus	< 10 ufc/g
- Salmonella spp	Assente/25g
<b>Valori nutrizionali / 100g</b>	
- Valori energetici	Kcal 341/ kJ 1450
- Proteine	6,5 g
- Carboidrati	79 g
- di cui zuccheri	0,5 g
- Grassi	0,5 g
- di cui saturi	0,02 g
- Sale	2 g

## GNOCCHI REIRE PREPARATO ALIMENTARE

### Sicurezza Alimentare

**OGM**: Prodotto in regola con le norme vigenti in materia alimentare sugli alimenti modificati geneticamente e con i nuovi ordinamenti europei sull'etichettatura e sulla rintracciabilità dei mangimi e degli alimenti geneticamente modificati (Reg. (CE) n. 1829/2003, e successive regole attuative ex Reg. (CE) n. 1981/2006 e regolamento 1830/2003, Direttiva 2001/18/CE del 12/03/01, come modificata dalla Direttiva 2008/27/CE dell'11.3.2008). Si escludono contaminazioni crociate.

**Radiazioni ionizzanti**: il prodotto in oggetto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti.

**Allergeni**: in conformità al Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.

Allergeni	SI	NO	Cross - Contamination
Cereali contenenti glutine*	x		SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x	NO
Uova e prodotti a base di uova		x	SI
Pesce e prodotti a base di pesce		x	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi		x	NO
Soia e prodotti a base di soia		x	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)		x	SI
Frutta a guscio**		x	NO
Sedano e prodotti a base di sedano		x	NO
Senape e prodotti a base di senape		x	NO
Sesamo e prodotti a base di sesamo		x	NO
Solfiti E220 – E227 (>10mg/Kg of SO <sub>2</sub> )	x		SI
Lupino e prodotti a base di lupino		x	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi		x	NO

\* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati.  
 \*\* Mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

### Identificazione e Imballaggio

Imballaggio	Descrizione commerciale	Etichettatura
Sacchi di carta multistrato con interno in polietilene da 10 Kg	Gnocchi Silver Preparati alimentari.	Farina di patata, Amido, Farina di <b>frumento</b> tipo 00, Amido di <b>frumento</b> , Sale, E471, E450i, E202, E304, <b>E223</b> , E330. In conformità al: D.Lgs. 109/1992; Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.;

**Imballaggio**: conforme al: D.M. 21.3.1973 e succ. mod.; Reg. (CE) n. 1935/2004 e succ. mod.; Reg. (CE) n. 2023/2006 e succ. mod.; Reg. 10/2011 e succ. mod.

### Conservazione

<b>Scadenza</b>	Consumare preferibilmente entro <b>18</b> mesi dalla data di produzione.
<b>Conservazione</b>	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.