



POLENTA LA DELIZIA
• pronta per essere servita •

SCHEDA PRODOTTO

Gnocchi Alla Romana

Pag.

1 di 1

SPECIFICHE COMMERCIALI.

Ingredienti:	Acqua, semola di grano duro, latte scremato in polvere, sale, acido tartarico, noce moscata		
Aliquota I.V.A. applicata:	10	Codice EAN:	8 005974 012501
TMC (Tempo min. di cons.):	90 gg		
Attribuzione nr lotto:	Codice numerico equivalente alla data di produzione.		
Modalità di cottura	Disporre gli gnocchi tagliati a fette in una teglia ben imburrata, cospargerli di parmigiano e fiocchetti di burro. Cuocere per circa 15 minuti in forno a 200°C.		
Modalità di conservazione	Conservare a +4. Una volta aperta la confezione può essere conservato in frigo per 3-4 giorni. Una volta riscaldato consumare il prodotto entro le 24 ore.		

SPECIFICHE TECNICHE DI CONFEZIONAMENTO

Tipologia Confezione	Misure (cm)	Peso confez. (gr)	Note	
Film Tubolare	19x7x5	500		
Tipologia Cartonaggio	Misure (cm)	Peso lordo(kg)	Nr Pezzi	Bancalizzazione EUR EPAL
Scatole cartone	36x21x16	5 kg	10	14 ct per strato x 5strati, 70 ct
Altre caratteristiche:	Prodotto confezionato sottovuoto a 100°			

CARATTERISTICHE DI QUALITA'

Caratteristiche Chimico/Fisiche:	Valore	Tolleranze	Riferimenti normativi
Residui fitofarmaci e antiparass.	Lim. legge	--	Conforme all'O.M. 18.07.90 (GU 30.08.90 n° 202) e successive modifiche.
Micotossine	Lim. legge	--	Circolare Min. n°10 del 9/9/99
OGM	Assenti		
Filth test, fram. insetti su 50 gr	inf. a 50 fr.	--	--
Allergeni	Nessuno		
Caratteristica Microbiologiche:	Valore	Tolleranze	Riferimenti normativi
Carica aerobica mesofila	<5.000 U.F.C./g	--	--
Salmonella in 25 gr.	Assente	--	--
Coliformi	< 100 U.F.C./g	--	--
Muffe e lieviti	< 1000 U.F.C./g	--	--

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (Quantità media per 100 ml)

Energia	KJ 521/kcal 124
Grassi	4,4 g
Di cui acidi grassi saturi	3,3 g
Carboidrati	15,3g
Di cui zuccheri	3,7 g
Fibre	1,2 g
Proteine	5,2 g
Sale	1,25 g

SPECIFICHE DI TRASPORTO

Descrizione:	Temperatura ambiente con automezzo idoneo (D.P.R. 327/80, D.Lgs. 155/97)
--------------	--------------------------------------------------------------------------

ALCUNE INFORMAZIONI SULL'AZIENDA

Autocontrollo	Haccp come da legge
Certificazione biologica	Certificazione produzione biologiche IMC

"In azienda il Sistema Qualità prevede la gestione di firma elettronica tramite password per il rilascio dei documenti attraverso S.I."