

**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO****019 GNOCCO DA FRIGGERE 5 kg**REV: 03
11/11/2020**DENOMINAZIONE COMMERCIALE**

Gnocco da friggere.
Semilavorato di pasticceria surgelato.

CLAIM

Nessuno.

INGREDIENTI

Farina di **GRANO** tenero, **LATTE** parzialmente scremato, strutto (grasso suino, sale), sale, agenti lievitanti: E450, E500.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE: VALORI MEDI PER 100g

	Valori medi per 100g
ENERGIA	1090 KJ 261 Kcal
GRASSI	5,0 g
Di cui acidi grassi saturi	0,9 g
Carboidrati	47 g
Di cui zuccheri	2,7 g
Proteine	7,7 g
Sale	
Ac. Grassi monoinsaturi	
Ac. Grassi polinsaturi	
Grassi trans	
Colesterolo sodio	2,6 g

PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	VALORE
Peso Netto	g	5000 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

PARAMETRO	CONDIZIONI	VALORI OTTIMALI
Aspetto	T Ambiente, prodotto appena fritto	Aspetto gradevole nell'insieme, la pasta è dorata e croccante.
Odore	T Ambiente, prodotto appena fritto	Gradevole, tipico del prodotto, assenza di note anomale.
Sapore	T Ambiente, prodotto appena fritto	Gradevole ed equilibrato: tipico di gnocco fritto



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

019 GNOCCO DA FRIGGERE 5 kg

REV: 03
11/11/2020

ALLERGENI

Gli allergeni presenti nel prodotto sono: **cereali con glutine, latte e derivati.**

Contiene tracce di: nel nostro stabilimento sono presenti materie prime contenenti tracce di frutta a guscio, arachidi, molluschi, pesce, crostacei, lupini, anidride solforosa, senape, sedano, sesamo, soia, uova.

OGM

Il prodotto non contiene e non è costituito da OGM. Pertanto è fuori dal campo di applicazione della regolamentazione europea (CE) n.1829/2003 e n.1830/2003 relativi alla tracciabilità e all'etichettatura degli organismi geneticamente modificati e dei prodotti alimentari derivati.

ETICHETTATURA

Conforme al REG CE 1169 e relativi aggiornamenti.

DEFINIZIONE LOTTO DI PRODUZIONE

Ogni imballo è adeguatamente identificato sull'etichetta da un lotto di produzione. Formato da: tipo di prodotto; numero di lotto (formato dalle ultime due cifre dell'anno in corso e dal numero del giorno progressivo da 0 a 365); data di scadenza (espressa come mese e anno entro cui consumare il prodotto).

SHELF LIFE CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO

La data di scadenza è fissata dopo diciotto mesi dalla data di produzione/confezionamento del prodotto, correttamente conservato ad una temperatura di -18°C .

A -18°C consumarsi entro la data di scadenza

A -12°C consumarsi entro 30 giorni

A -6°C consumarsi entro 1 settimana

Nello sportello del ghiaccio entro 3 giorni: non ricongelare.

Durante il trasporto il prodotto dev'essere mantenuto ad una temperatura di -18°C

DESTINAZIONE E INDICAZIONI PER LA PREPARAZIONE

Prodotto surgelato da consumarsi previa cottura in friggitrice, in olio o strutto bollente.

Per una cottura ottimale si consiglia di buttare pochi pezzi alla volta, in friggitrice girando il prodotto per una cottura uniforme. La cottura minima è raggiunta quando il prodotto ha assunto il tipico color biscotto. Scolare dall'olio in eccesso, servire caldo.

PARAMETRI MICROBIOLOGICI (valori indicativi)

PARAMETRO	VALORE	
CBT aerobica	Ufc/g	<10 ⁵
Coliformi totali	Ufc/g	<10 ²
Stafilococco coag. +	Ufc/g	<10 ²
Listeria spp.	Ufc/25 g	assente
Salmonella	Ufc/25 g	assente