



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
CHICCHE DELLA NONNA

Revisione 03 del 03/03/2016
Pagina 1/2

CHICCHE DELLA NONNA

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

STABILIMENTO DI PRODUZIONE	CI.ERRE GASTRONOMIA S.R.L. Via Leopardi, 29 29121 Piacenza tel 0523-490283 mail: info@cierregastronomia.it Numero di riconoscimento/approval number: CE IT 9 3535 L
DENOMINAZIONE DI VENDITA	Chicche della nonna
DENOMINAZIONE LEGALE	Gnocchi
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	+4°C
DATA DI SCADENZA	15 giorni nella confezione originale 3 giorni dopo l'apertura
INGREDIENTI	Fiocchi di patate (patate disidratate 99%), emulsionante: mono e digliceridi di acidi grassi E471, stabilizzante: difosfato di sodio E450, spezie, antiossidante: palmitato di ascorbile E304, metabisolfito di sodio E223, aroma naturale, correttore di acidità: acido citrico E330. preparato per gnocchi: fiocco di patate 62%, amido di mais, fecola, farina di frumento tipo "00", sale, latte scremato in polvere, tuorlo d'uovo in polvere, aromi, correttore di acidità: glucono delta lattone, acqua.
ALLERGENI	Grano, uova, latte evidenziati in etichetta in grassetto (ai sensi del Reg. CE 1169/11)
PRESENTAZIONE - CONFEZIONAMENTO	In MAP Vaschette in pet da 500g, 1kg, 2kg
DESCRIZIONE ARTICOLO	Gli gnocchi sono un primo piatto da condire a piacere
INDICAZIONI	Il prodotto è da sottoporre a cottura in acqua portata ad ebollizione per un tempo che varia tra 2-5 minuti



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
CHICCHE DELLA NONNA

Revisione 03 del 03/03/2016
Pagina 2/2

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - MICROBIOLOGICHE

ORGANOLETTICHE

CARATTERISTICA	DESCRIZIONE
ASPETTO ESTERIORE	Il prodotto si presenta con una forma cilindrica di colore giallo
ASPETTO INTERIORE	Consistenza morbida
ODORE	Profumo che ricorda le patate
SAPORE	Mix di patate e formaggio

MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	VALORE	RIFERIMENTO DI LEGGE /AUTOCONTROLLO
<i>Carica microbica totale uffc/g</i>	$\leq 1 \times 10^4$	Secondo SOP 2.11 "Controlli microbiologici"
Coliformi totali	$\leq 10 \times 10^3$	Secondo SOP 2.11 "Controlli microbiologici"
<i>Escherichia Coli (ufc /g)</i>	<10	Secondo SOP 2.11 "Controlli microbiologici"
<i>Staphilococcus aureus C+ (ufc /g)</i>	<10	Secondo SOP 2.11 "Controlli microbiologici"
<i>Salmonella spp. (P/A/ in 25g)</i>	assente	Secondo SOP 2.11 "Controlli microbiologici"
<i>Lysteria Monocytogenes (P/A/ in 25g)</i>	Assente	Secondo SOP 2.11 "Controlli microbiologici"
Muffe e lieviti	<10	Secondo SOP 2.11 "Controlli microbiologici"