



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**  
**GNOCCHI DI ZUCCA**

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

**GNOCCHI DI ZUCCA**

**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: <b>CE IT 9 3535 L</b>
DENOMINAZIONE DI VENDITA	Gnocchi di zucca
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 <b>frumento</b> tipo "00", sale, <b>latte</b> scremato in polvere, <b>tuorlo d'uovo</b> in polvere, aromi, correttore di acidità: glucono delta lattone, acqua, zucca 30%.
ALLERGENI	<b>Grano, uova, latte</b> 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 di zucca 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**  
**GNOCCHI DI ZUCCA**

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

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - MICROBIOLOGICHE**

**ORGANOLETTICHE**

<b>CARATTERISTICA</b>	<b>DESCRIZIONE</b>
ASPETTO ESTERIORE	Il prodotto si presenta con una forma cilindrica di colore giallo arancio
ASPETTO INTERIORE	Consistenza morbida
ODORE	Profumo che ricorda le patate e la zucca
SAPORE	Mix di patate e zucca

**MICROBIOLOGICHE**

<b>PARAMETRO</b>	<b>VALORE</b>	<b>RIFERIMENTO DI LEGGE /AUTOCONTROLLO</b>
<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"