

**Gnocchi artigianali di patate 1000g (BT)**

Claims	Pasta fresca
Codice prodotto	PF000317
Codice EAN 13	8031175086041
Codice EAN cartone imballaggio	8031175086041
Marchio	Alfieri Alimentari
Denominazione di vendita del prodotto	Gnocchi classici di patate
Categoria	<input checked="" type="radio"/> Pezzi <input type="radio"/> Peso variabile
Codice doganale	19023010
Peso netto	1000
"e" metrologica	Si
A calo peso	Si
Volume	0

## Ingredienti EU REG. 1169/2011

Purea di patate 64% (patate disidratate, acqua), amidi (contiene glutine), farina di grano tenero tipo "00", sale, aromi, spezie. Nelle patate disidratate sono presenti: Antiossidante: E304; Correttore di acidità: Acido Citrico; Conservanti: E200, E223 (solfiti).

## Caratteristiche organolettiche

aroma tipico delle patate

## Provenienza materie prime principali

UE/IT

## Indicare se

- DOP  
 IGP  
 BIO  
 DOCG  
 STG

## N. autorizzazione

IT 9/3314L C.E.

## Allergeni presenti nel prodotto

GLUTINE, SOLFITI

Allergeni presenti nello stabilimento<sup>1</sup>

CROSTACEI, PESCE, MOLLUSCHI, FRUTTA A GUSCIO (ANACARDI E NOCI), SEDANO, SOLFITI, PRODOTTI A BASE DI LATTE, UOVO, SOIA, SENAPE.



Modalità di conservazione prima e dopo apertura <sup>2</sup>	Conservare da +0°C a +4°C
Temperatura di trasporto	Da +0°C a +4°C
Shelf-life dalla data produzione <sup>3</sup>	28 GIORNI
Indicazioni per il consumatore	da consumare entro 3 giorni dalla data di apertura della confezione, previa cottura.

## Caratteristiche microbiologiche

Conta microrganismi a 30 °C		Conta Coliformi a 30 °C	
Conta Bacillus cereus presunto a 30 °C		Lieviti	
Conta di clostridi solfito riduttori		Conta Enterobacteriaceae a 37 °C	
Ricerca di Listeria monocytogenes a 37 °C		Muffe	
Ricerca Salmonella spp. *		Conta Escherichia coli ?-glucuronidasi positivo a 44 °C	
Conta Stafilococchi coagulasi positivi a 37°C (Staphylococcus aureus e altre specie)			
Altro			

## Caratteristiche chimico-fisiche

pH		
Attività dell'acqua libera (aw)		
Umidità		
Ceneri		
Proteine		
Grassi		
Corpi estranei pericolosi (metalli, legno,...) di dimensioni max 4mm		
Corpi estranei non pericolosi		



Acidità		
Perossidi		
Altro		

## Contaminanti alimentari

Aflatossina B1		Aflatossine totali	
Ocratossina A		Zearalenone	
Deossinivalenolo		Fumonisine totali	
Piombo		Cadmio	
Arsenico		Mercurio	
Altro			

Certificazioni

- Iso 22000
- Brc-Gsfs
- IFS
- Certificazioni Bio
- Certificazione Gluten Free

## Valori nutrizionali medi<sup>4</sup> per 100g di prodotto EU REG. 1169/2011

Energia	669.44 Kj		160.00 KCal
Grassi	0.00 g	Di cui acidi grassi saturi	0.00 g
Carboidrati	37.00 g	Di cui zuccheri	0.60 g
Fibre	1.60 g		
Proteine	2.30 g		
Sale	1.20 g		

Sede e stabilimento di produzione Località Braghina, 8 16017 Isola del Cantone (GE)

Autorizzazione sanitaria/Bollo CEE



Sede e stabilimento di confezionamento

Località Braghina, 8 16017 Isola del Cantone (GE)

## Imballo primario (unità di vendita)

Tipologia di imballo e materiali	PP-5 vaschetta 7-film
Peso netto (unità di vendita)	1000g
Peso lordo (unità di vendita)	1072 g
Dimensioni lung x larg x h	32, 26 , 50 cm

## Imballo secondario

Tipologia di imballo e materiali	PAP20
Peso netto (unità di vendita)	200 g
Peso lordo (unità di vendita)	4200 g
Dimensioni lung x larg x h	33, 27 , 20 cm
Tara	0

## Dati logistici pallet

N. Pezzi per cartone	8
N. Cartoni per strato	10
N. Strati per pallet	80
Totale cartoni per pallet	800
Dimensione pallet	0 cm bancale da 15 cm compreso
Peso netto pallet	0 kg
Peso lordo pallet	0 kg bancale da 22 kg compreso
Data emissione	2024-11-07
Nome e firma del responsabile qualità	Alfieri