

PAIP GIGLIO FIRENZE
SCHEDE TECNICHE

Rev.del 31.03.01	Verifica	Approvazione (RAQ)
Questo documento è di proprietà esclusiva di Paip Giglio Firenze s.r.l., ne è vietata la riproduzione a Terzi e la diffusione non autorizzata.		

1. NOME E DESCRIZIONE GNOCCHI DI PATATE CON FARINA INTEGRALE + CEREALI

Forma ellittica con rigatura in un lato, contenente i seguenti ingredienti:

Purea di patate 70% (acqua, patate disidratate contenenti emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, aromi naturali), farina di grano tenero integrale, fecola di patate, cereali 10% (farina di segale int., farina di grano saraceno, farina di farro int. farina di kamut int., farina d'orzo perlato, farina di riso, farina di miglio decorticato), sale, correttore di acidità: acido lattico conservante: potassio sorbato, spezie, spolvero di farina di riso.

2. CARATTERISTICHE IMBALLO E CONSERVAZIONE

CODICE E PESO NETTO	GCER da 500 g
SHELF LIFE	Temperatura ambiente lontano da fonti di calore 365gg.
CONFEZIONE	vaschetta cm 22x15 materiale N50-PC99. Sigillata e pastorizzata.

Una volta aperta la confezione il prodotto ha durata di tre giorni in frigorifero.

3. CARATTERISTICHE CHIMICHE – VALORI NUTRIZIONALI

Parametro	Unità di misura	Valore	Tolleranza	Metodica
Umidità	% sul peso	58	+/-3	Metodo rapido 130°
Proteine	% sul peso	9,1	--	Metodo kjeldal
Grassi	% sul peso	1,2	--	Extr.soxhlet
Carboidrati	% sul peso	34,7	--	Metodo enzimatico
Kcal	Su 100g	165	--	Per calcolo
kJoule	Su 100g	690	--	Per calcolo
PH	-----	4,5	max	Per immersione sul tal quale
Fibra alimentare	% sul peso	1,2	+/-3	Metodo gravimetrico

4. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Parametro	Unità di misura/Rif.	Valore	Metodica
ODORE	Giudizi panel	Assenza di odori estranei	Panel test interno
SAPORE	Giudizi panel	Assenza di sapori estranei	Panel test interno
TEXTURE	Giudizi panel	Buona masticabilità	Panel test interno

5. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri	Unità di misura/Rif.	Valore	Tolleranza
Carica batt.tot.	Ufc/g	100	Max
Enterobatteri	Ufc/g	< 5	Max
Stafilococchi pat	Ufc/g	< 10	Max
Salmonella	Ufc/in 25g	assente	Max
Muffe e lieviti	Micogermi/g	< 10	Max
Clostridi s.r.	Ufc/g	< 5	Max

6. INGREDIENTI ALLERGIZZANTI

Frumento e derivati	Farina di grano tenero integrale
---------------------	----------------------------------

7. ISTRUZIONI PER LA COTTURA

Immergere gli gnocchi in abbondante acqua in ebollizione leggermente salata e scolarli quando salgono in superficie.