




## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

# Gnocchi con patate senza glutine



Pg 1/2	COD Gfr0003	Rev 2 del 25/08/2021	Firma: 
--------	-------------	----------------------	--

### **IT:** Ingredienti:

acqua, farina di riso, patate 24% (acqua, patate disidratate), farina di mais, sale

Denominazione prodotto: Gnocchi con patate senza glutine. Glutine <20ppm

Descrizione: Gnocchi senza glutine surgelati con patate. Specificamente formulati per celiaci. Glutine <20ppm

#### Caratteristiche organolettiche:

Aspetto: palline semiovali con un taglio sulla parte piana e ondulata sulla parte curva, di forma leggermente irregolare

Colore: giallo pallido

Odore/Gusto: tipico di patata cotta

Consistenza: leggermente elastica, non gommosa alla masticazione

**Può contenere tracce di latte, uova, crostacei, pesce, molluschi, soia.**

OGM: prodotto è esente da OGM

Modalità di preparazione: da consumare previa cottura

- Tradizionale: Immergere il prodotto ancora surgelato in acqua bollente e salata per 1-2 minuti. Scolare e condire a piacere
- In padella: Versare gli gnocchi surgelati in una padella con un sugo sufficientemente liquido. Scaldare a fuoco medio per 2-3 minuti circa rimestando di tanto in tanto.
- Forno a microonde: Cuocere per 3 minuti alla massima potenza in un contenitore idoneo al microonde insieme al condimento prescelto.

### **EN** Ingredients:

Water, rice flour, potatoes 24 % (water, dehydrated potatoes), corn flour, salt

Name of the product: Gnocchi con patate senza glutine. Glutine <20ppm

Product description: Gluten free quick-frozen potatoes gnocchi. Specifically formulated for celiac disease. Gluten <20ppm

#### Organoleptical features:

Appearance: semi-oval balls with a cut on the flat and wavy on the curve, with a slightly irregular shape

Colour: pale yellow

Taste/odour: typical of the product. No unusual flavour

Texture: slightly elastic, not rubbery when chewing

**May contain traces of milk-by products, egg, crustaceans, fish, mollusc, soy.**

OGM: the product is OGM FREE

Cooking instructions: to be eaten after cooking

- Traditional: Without defrosting, put gnocchi directly in boiling water previously salted. Cook for 1-2 minutes, drain and coat with sauce.
- In the pan: Put frozen gnocchi into a pan with your preferred liquid sauce. Heat a medium temperature for 2-3 minutes stirring from time to time.
- Microwave oven: Cook in a microwave box for 3 minutes at maximum power with your chosen sauce.

### **FR** Ingrédients:

Eau, farine de riz, pomme de terre 24% (eau, pommes de terre déshydratées), farine de maïs, sel

Dénomination produit: Gnocchi con patate senza glutine. Glutine <20ppm

Description: Gnocchi sans gluten surgelés avec pommes de terre sans gluten. Spécialement formulés pour cœliaques. Glutine <20ppm

#### Caractéristiques organoleptiques:

Aspect: balles semi-ovales avec une coupure sur le plat et ondulé sur la courbe, avec une forme légèrement irrégulière

Couleur: jaune pale

Goût: typique de pomme de terre cuite

Texture: légèrement élastique, pas gommeuse à la mastication

**Il peut contenir des traces de produits laitiers, des œufs, des crustacés, du poisson, des mollusques, de soja.**

OGM: le produit est absent en OGM

Préparation: a manger après cuisson

- Traditionnel: Plongez les gnocchi encore surgelés dans l'eau bouillante salée pendant 1-2 minutes. Egoutter et assaisonner.
- A la poêle: Utilisez les gnocchi directement en ajoutant un condiment suffisamment liquide dans la poêle et faites cuire pendant 2-3 minutes.
- Four microonde: Mettez les gnocchi surgelés avec la sauce choisie dans un récipient spécifique avec son couvercle et laissez cuire à puissance maximale pendant 3 minutes selon la quantité.



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

# Gnocchi con patate senza glutine



Pg 2/2	COD Gfr0003	Rev 2 del 25/08/2021	Firma: 
--------	-------------	----------------------	--

Caratteristiche tecniche/ Specifications/Caractéristiques	
Peso medio/ average weight/ poids moyen	5 ± 0,5 g
Dimensioni/ Dimensions	32 ± 5 mm

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto/Typical nutrition values for 100 g/ Valeurs nutritionnelles moyennes par 100 g	
Energia /Energy / Energie	764 kJ 180 kcal
Grassi/ Fat/ Graisses di cui acidi grassi saturi/ of which saturates/ dont acides gras saturés	0,8 g 0,2 g
Carboidrati / Carbohydrate/ Glucides di cui zuccheri/ of which sugar/ dont sucres	39 g 0,3 g
Fibra alimentare/ Fibre/ Fibres alimentaires	1,1 g
Proteine / Protein / Protéines	3,3 g
Sale/ Salt/ Sel	0,87 g

Caratteristiche microbiologiche/ Microbiological standard/ Caractéristiques microbiologiques	
Conta totale /Total count/ FMAR	<5 10 <sup>4</sup> UFC /g
Muffe e lieviti/Yeast and moulds/ Levures et moisissures	<5 10 <sup>2</sup> UFC/g
Enterobacteriaceae	<10 <sup>3</sup> UFC/g
E. coli	<10 UFC/g
Streptococcus Faecalis	< 10 <sup>2</sup> UFC/g
Staphilococcus coagulasi + Salmonella	< 10 <sup>2</sup> UFC/g Assente in 25g/absent in 25 g
Lysteria monocitogenes	Assente in 25g/absent in 25 g
Bacillus cereus	< 10 <sup>2</sup> UFC/g
Clostridium perfringens	<10 UFC/g

Temperatura di conservazione/Storage temperature/Témpérature de stockage: -18°C

Lotto di produzione/Batch number/Lot: ultime due cifre dell'anno + giorno progressivo annuo

Consists of 5 digits:1<sup>st</sup> and 2<sup>nd</sup> Digit = Last two digit of the present year

3<sup>rd</sup>, 4<sup>th</sup>, 5<sup>th</sup> digit = Accumulated day of the year

Les deux dernières chiffres de l'année + quantième du jour

Termine minimo di conservazione/ Best Before/ DDM: 18 mesi/ 18 months/ 18 mois

Codice/Code	Peso conf/Weight pack/ Poids de l'emballage	EAN confezione/ EAN packing/ EAN emballage	EAN cartone/ EAN carton	Pallettizzazione/ Palletizing/ Pallettisation
Gfr0003	500 g	8001353991887	8001353808383	Type 11