



CODE COMMERCIAL SERVICE : GG

Produit :	GNOCCHI DI PATATE
Ingrédients :	Ingrédients : Purée de pomme de terre 70 % [eau, flocons de pomme de terre déshydratés (pommes de terre 99 %, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras, arômes naturels 0,1 % (curcuma)], farine de blé, féculé de pomme de terre 7 %, farine de riz, sel, régulateur d'acidité : acide lactique, conservateur : sorbate de potassium, épices (curcuma).
Allergènes:	Gluten provenant de farine de blé . Peut contenir des traces de lait , de soja et de moutarde .
Origine de l'ingrédient principal:	Produit avec des pommes de terre d'origine UE
OGM	La production est conforme aux exigences relatives aux OGM des réglementations européennes en vigueur (CE/1829/2003, CE/1830/2003)
Durée de conservation	365 jours
Stockage	Température ambiante. Une fois le paquet ouvert, le produit se conserve trois jours s'il est réfrigéré. À consommer dans les 3 jours après ouverture.
Caractéristiques organoleptiques	Produit elliptique avec stries évidentes sur un côté. Goût et odeur typiques de gnocchi. Bonne texture à la cuisson recommandée.
Utilisation prévue et instructions de cuisson	À consommer après cuisson. Retirez l'emballage et versez les gnocchis directement du paquet dans une casserole contenant de l'eau bouillante salée. Égouttez dès qu'ils remontent à la surface.
Declaration	Produit pour Pasta Berruto Spa via Sommariva 139/141 – 10022 – Carmagnola – Italie dans l'usine via Dell'Artigianato, 11 – 42018 S. Martino in Rio (RE)

VALEURS NUTRITIONNELLES (MOYENNE POUR 100 G. DE PRODUIT)

Valeur Energetique	KJ	698	
	Kcal	167	
Matières grasses	g	0	
dont acides gras saturés	g	0	
Acides gras trans insaturés	g	0	
Glucides	g	37	
Dont sucres	g	0,60	
Fibres alimentaires	g	1,0	
Protéines	g	4,4	
Sel	g	0,6	
Calcium	mg	14,1	
Fer	mg	1,36	
Potassium	mg	135	
Vitamine D	mg	0	

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore totale	<50000	UFC/g	max
Entérobactéries	<10	UFC/g	max
Moisiss. et levures	<10	UFC/g	max
Staphylococcus A.	<10	UFC/g	max
Clostridies réductrices de sulfite	<10	UFC/g	max
Bacillus cereus	<10	UFC/g	max
Salmonella	Absent in 25 g		
Listeria monocytogenes	Absent in 25 g		min

CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES ET PHYSIQUES

pH	4,7 ± 0,10		
Humidité	60 ± 4	%	

