

| | |
|--------------------------|---|
| MOLINO A. COLOMBO | SCHEDA TECNICA MISCELA PER GNOCCHI |
| EMESSO 07/03/2023 | MOD 08 PG 7.2 ED.01 REV. 03 DEL 06/09/2019 |



Denominazione prodotto:
MISCELA PER GNOCCHI
CODICE ARTICOLO: 03095 (25 Kg)

DESCRIZIONE PRODOTTO

Semilavorato ad uso professionale per gnocchi di patate.

Ingredienti: patate, amido di mais pregelatinizzato, fecola di patate, sale, semola di **grano** duro, emulsionanti: mono e di gliceridi degli ac. grassi (E471), antiossidante: sodio metabisolfito (E223), curcuma, estratto naturale di paprica.

DESTINAZIONE ED IMPIEGO

Dal semilavorato Miscela per gnocchi si ottengono i classici gnocchi di patate.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il semilavorato Miscela per gnocchi si presenta sotto forma di polvere gialla con presenza di fiocchi gialli. Il prodotto è esente da odori o sapori anomali e da corpi estranei di qualsiasi natura ed origine.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

| DESCRIZIONE | UNITA' DI MISURA | VALORE | METODO ANALISI |
|-------------|------------------|--------|------------------|
| Umidità | % | <13.0 | metodo ufficiale |

CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE

| DESCRIZIONE | UNITA' DI MISURA | VALORE | METODO ANALISI |
|--|------------------|---------|----------------------|
| Carica batterica mesofila aerobia totale | u.f.c./g | <100000 | UNI EN ISO 4833:2004 |
| Muffe | u.f.c./g | <1000 | ISO 21527-2:2008 |
| Lieviti | u.f.c./g | <1000 | ISO 21527-2:2008 |
| E.Coli | u.f.c./g | <10 | ISO 16649-2:2001 |
| Salmonella | u.f.c./25g | assente | UNI EN ISO 6579:2008 |

Il prodotto risulta idoneo in tutti i suoi aspetti all'uso alimentare umano ed è conforme a tutte le normative vigenti in Italia in materia, anche per quanto non specificamente riportato.

| | |
|--------------------------|---|
| MOLINO A. COLOMBO | SCHEDA TECNICA MISCELA PER GNOCCHI |
| EMESSO 07/03/2023 | MOD 08 PG 7.2 ED.01 REV. 03 DEL 06/09/2019 |

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

Riferiti a 100g di semilavorato

| | |
|---------------------------------|-------------------------|
| <i>Valore energetico</i> | <i>339Kcal – 1441KJ</i> |
| <i>Grassi</i> | <i>0.33 g</i> |
| <i>di cui ac. grassi saturi</i> | <i>0.2g</i> |
| <i>Carboidrati</i> | <i>78 g</i> |
| <i>di cui zuccheri</i> | <i>1.3 g</i> |
| <i>Proteine</i> | <i>4.4 g</i> |
| <i>Sale</i> | <i>3.1g</i> |

PACKAGING

Il prodotto è commercializzato in sacchi triplo strato da 25 Kg a bocca aperta.

CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO

Conservare in confezione integra in ambiente con temperatura massima di 17°C ed umidità relativa massima del 65%. Evitare l'esposizione diretta ai raggi del sole. La merce deve essere consumata entro la data indicata sulla confezione. Per prodotto consegnato in bancali: RIMUOVERE IL CELLOPHANE PROTETTIVO.

ALLERGENI

Prodotto che contiene glutine. Il prodotto può semi di sesamo, uova e prodotti a base di uova, soia, senape, latte.

RICETTA BASE CONSIGLIATA DA MOLINO COLOMBO

Ricetta: 1kg di miscela per gnocchi – 1 litro acqua

Procedimento:

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo e formare.

CARTELLINATURA DEL PRODOTTO FINITO MISCELA PER GNOCCHI SEGUENDO LA RICETTA BASE CONSIGLIATA DALLA MOLINO COLOMBO

Gnocchi di patate

Ingredienti: patate, amido di mais pregelatinizzato, fecola di patate, sale, semola di **grano** duro, emulsionanti: mono e di gliceridi degli ac. grassi (E471), antiossidante: sodio metabisolfito (E223), curcuma, estratto naturale di paprica.

Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti

Prodotto che può contenere: semi di sesamo, uova e prodotti a base di uova, soia, senape, latte.



Maestri di Farine

Le informazioni riportate sulla presente potrebbero subire variazioni; nel caso non siano stati stipulati capitoli controfirmati per accettazione da entrambe le parti, Molino Colombo srl si riserva il diritto di emettere nuova revisione senza alcun preavviso.