MOLINO A. COLOMBO SCHEDA TECNICA MISCELA PER GNOCCHI EMESSO 22/09/2025 ST 03095 REV. 03 DEL 17/07/2025



Denominazione prodotto: *MISCELA PER GNOCCHI* CODICE ARTICOLO: 03095 (10 Kg)

DESCRIZIONE PRODOTTO

Semilavorato ad uso professionale per gnocchi di patate.

Ingredienti: patate e fecola di patate (70%)(conservante: **metabisolfito di sodio**) amido di mais pregelatinizzato, semola di **grano** duro, sale, aroma naturale.

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 16649-22001
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 22/09/2025

ST 03095 REV. 03 DEL 17/07/2025

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

Riferiti a100g di semilavorato

Valore energetico	355Kcal – 1468KJ
Grassi	0.33 g
di cui ac. grassi saturi	0.2g
Carboidrati	77 g
di cui zuccheri	1.3 g
Proteine	4.8 g
Sale	3.1g

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. Shelf life 8 mesi dalla data di produzione.

Per prodotto consegnato in bancali: RIMUOVERE IL CELLOPHANE PROTETTIVO.

ALLERGENI

Prodotto che contiene glutine e anidride solforosa. Il prodotto può semi di sesamo, uova, soia, senape, lupino, 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 e fecola di patate (70%)(conservante: **metabisolfito di sodio**) amido di mais pregelatinizzato, semola di **grano** duro, sale, aroma naturale.

Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti Prodotto che può contenere: semi di sesamo, uova, soia, senape, latte, senape, lupino.



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