	<p align="center">Specifica Tecnica Prodotto Finito</p> <p align="center">Gnocchi di Patate “La Molisana”</p>	<p align="center">ST PF GP Rev. 2 del 10/01/2020</p>
---	---	---

Definizione del Prodotto

Gnocchi di patate

Marchio

La Molisana

Descrizione del prodotto:

gnocchi a forma ellittica con rigatura evidente in un lato, ottenuti con patate disidratate, fecola di patate, farina di grano tenero, acqua e spolverati con farina di riso, confezionati in vaschette termoformate in atmosfera modificata, sigillate e pastorizzate.

Ingredienti:

Purea di patate 80% (acqua, fiocchi di patate: patate, emulsionanti: mono e di gliceridi degli acidi grassi, antiossidante: metabisolfito di sodio, aromi naturali); farina di **grano** tenero tipo “00” (granito), fecola di patate, sale, farina di riso, correttore di acidità: acido lattico, conservante: acido sorbico, aroma naturale.

Sostanze allergeniche Direttiva 2003/89/CE – D. L. vo n. 114 dell’ 8 febbraio 2006

Contiene **glutine**

Modalità di produzione

Il prodotto è realizzato a partire da una miscela di fiocchi di patate disidratate, farina di grano tenero, acqua, aroma ed altri ingredienti. Dopo la preliminare fase di impasto e cottura, si ha la formatura degli gnocchi, che vengono poi confezionati in atmosfera protettiva, pastorizzati, refrigerati a +4°C, imballati e stoccati in magazzino fino al momento della spedizione.

Istruzione per una corretta conservazione

Il prodotto deve essere conservato a temperatura ambiente in un luogo fresco e asciutto. Una volta aperta la confezione, conservare in frigo per un massimo di 3 giorni.

Istruzioni d’uso

Il prodotto deve essere consumato previa cottura.

Modalità di cottura

Il prodotto deve essere versato in acqua salata bollente, e scolato non appena gli gnocchi affiorano

	<p align="center">Specifica Tecnica Prodotto Finito</p> <p align="center">Gnocchi di Patate “La Molisana”</p>	<p align="center">ST PF GP Rev. 2 del 10/01/2020</p>
---	---	---

Termine minimo di conservazione

20 mesi.

Caratteristiche Sensoriali


Caratteristica	Descrizione
Gusto	Sottile sapore di patata
Aspetto	Tipico del prodotto
Colore	Giallo paglierino
Odore	Neutro, privo di note anomale
Consistenza	Soffice e corposa

Caratteristiche Chimiche

Parametro	Valore
pH	4,45 ± 0,1
aw	>0,93
Umidità	55 %
kcal	156 su 100g
kJ	662 su 100 g di prodotto
Proteine	5,2 g su 100 g di prodotto
Carboidrati	32,6 g su 100 g di prodotto
Grassi	0,4 g su 100 g di prodotto

Caratteristiche Microbiologiche

Parametro	Unità di misura	Standard
Carica microbica totale	u.f.c./g	<10000
Coliformi totali	u.f.c./g	<100
Germi Anaerobi Solfito Riduttori	u.f.c./g	<10
Muffe	u.f.c./g	<100
Lieviti	u.f.c./g	<100
Listeria Monocitogena	in 25 g	Assente
Salmonella	in 25g	Assente

	<p align="center">Specifica Tecnica Prodotto Finito</p> <p align="center">Gnocchi di Patate “La Molisana”</p>	<p align="center">ST PF GP Rev. 2 del 10/01/2020</p>
---	---	---

Etichetta nutrizionale Gnocchi di patate secondo il Regolamento (UE) N. 1169/2011

Informazioni nutrizionali	Quantità media per 100 g	Quantità media per 80 g	% GDA 100 g	% GDA 80 g
Energia kJ/kcal	662/156	529/125	8	6
Grassi totali (g)	0,4	0,3	1	0
- acidi grassi saturi (g)	0,1	0,1	1	0
- acidi grassi monoinsaturi (g)	-	-	-	-
- acidi grassi polinsaturi (g)	-	-	-	-
Carboidrati (g)	32,6	26,1	13	10
- zuccheri (g)	0,1	0,1	0	0
- polioli (g)	-	-	-	-
- amido (g)	-	-	-	-
Fibre (g)	0,5	0,4	2	2
Proteine (g)	5,2	4,2	10	8
Sale (g)	1,4	1,1	23	19