



SCHEMA TECNICA/ Product Sheet

Rev. 02 del 28/07/2015

Appr.

VIANDER S.P.A.: Loc. Bufaloro, 20 – 06089 Torgiano (PG) – Italy – www.viander.it - Tel. ++39 (0)75-985169 Fax ++39 (0)75-985236

Nome Prodotto Product name	GNOCCHETTI (CHICCHE) DI PATATA SMALL "GNOCCHI" OF POTATO	
Descrizione del prodotto Product Description	Gnocchi a forma ellittica con rigatura evidente da un lato. Prodotto conservato in atmosfera protettiva. Elliptical potato gnocchi with evident line on one side. Packed in a protective atmosphere.	
Formato/Packing	1 kg	
Cod. Art./Product code	25180	
Cod. EAN/EAN code product	8025797251802	
Cod. Doganale/Customs code		
Peso netto/Net weight	1000g	
Peso sgocciolato/Drained weight		
Shelf life del prodotto Expiration in month	240gg 240gg	Imballo primario: vaschetta rigida termosaldada di forma rettangolare Primary pack: heat-sealed rigid tray rectangular shaped
Imballo secondario: cartone Secondary packaging carton	Unità per termo: 6 Number can for each package: 6	Cartoni per strato: Number carton for layer:
Strati per pallet: Number layers for pallet:	Cartoni per pallet: Number carton for pallet:	Unità per pallet: Number cans for pallet:



Ingredienti: patate reidratate 70% (acqua, fiocchi di patata, emulsionante: E471, aromi), farina di **grano** tenero tipo "00" (granito), fecola di patate, sale, spezie, correttore di acidità: acido citrico (E330), conservante: acido sorbico (E200), spolverati di farina di riso. **Contiene glutine.**

Ingredients: re-hydrated potatoes 70% (water, potato flakes, emulsifier: E471, flavourings), **wheat** flour, potato starch, salt, spices, acidity regulator: citric acid (E330), preservative: sorbic acid (E200), rice flour. **Contains gluten.**

Caratteristiche organolettiche del prodotto /Sensorial characteristic of the product

Aspetto/Aspect: colore bianco/bianco crema/white colour/creamy white

Odore/ Smell: tipico degli gnocchi, con sentori di patata fresca/ typical gnocchi, with hints of fresh potato

Sapore/ Taste: tipico degli gnocchi/ typical gnocchi



SCHEDA TECNICA/ Product Sheet

Rev. 02 del 28/07/2015

Appr.

VIANDER S.P.A.: Loc. Bufaloro, 20 – 06089 Torgiano (PG) – Italy – www.viander.it - Tel. ++39 (0)75-985169 Fax ++39 (0)75-985236**Caratteristiche Chimico/Fisiche e Microbiologiche e Valori Nutrizionali/ Chemical- Physical - Microbiological characteristics and Nutritional Values**

Parametro/Parameter	Unità di misura/Unit of measurement	Valore/Value	Tolleranza/Tolerance
Umidità/Moisture	% sul peso	61	+ / - 4
Proteine (N x 6,24)/Protein	% sul peso	3,8	-----
Grassi/Fat	% sul peso	0,2	-----
Carboidrati/Carbohydrates	% sul peso	34,1	-----
Kcal	Su 100 g	153	-----
Kjoule	Su 100 g	652	-----
pH	-----	4,5	+ / - 0,5
Ac. sorbico/Sorbic acid	Mg/Kg	10 ³	Non >
Microrganismi a 30 °C	UFC/g	10 ⁶	Non >
Escherichia Coli	UFC/g	10 ²	Non >
Clostridium perfringens	UFC/g	10 ³	Non >
Staphilococcus aureus	UFC/g	5 x 10 ²	Non >
Listeria monocytogenes	UFC/g	0	Assente in 25 g
Salmonella spp	UFC/g	0	Assente in 25 g
Bacillus cereus	UFC/g	10 ⁴	Non >
Muffe e Lieviti (a 25 °C)	UFC/g	10 ³	Non >
Ocratossina	Mg/Kg	3	Non >

Modalità di cottura/ Cooking mode

Versare il prodotto nella pentola, quando l'acqua precedentemente salata, comincia a bollire. Tempo di cottura: 2 minuti; gli gnocchi sono comunque cotti nel momento in cui salgono a galla./ Pour the product into a pot when the water, previously salted, reaches a boil. Cooking time: 2 minutes; however potato gnocchi are cooked when they rise afloat.

Conservazione/Storage

Conservare in luogo fresco e asciutto (temperatura massima 24 °C). Keep cool and dry (24° C maximum temperature).

Uso designato/Intended use

Il prodotto può essere consumato, previa cottura, da tutte le fasce di consumatori, comprese le fasce più vulnerabili (anziani, malati, bambini svezzati, ecc.). Il prodotto non è rivolto a consumatori intolleranti al glutine (celiaci, ecc.) né è consigliato ai consumatori che manifestano intolleranze alimentari connesse con il consumo delle proteine del latte vaccino./ The product can be consumed after cooking, by all consumers, including vulnerable groups (old, sick, children weaned, etc.). The product is aimed at



SCHEMA TECNICA/ Product Sheet

Rev. 02 del 28/07/2015

Appr.

VIANDER S.P.A.: Loc. Bufaloro, 20 – 06089 Torgiano (PG) – Italy – www.viander.it - Tel. ++39 (0)75-985169 Fax ++39 (0)75-985236

consumers who are gluten-intolerant (celiac, etc.) nor is it advised consumers that are related with food intolerances protein consumption of cow's milk.

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI/INFORMATION ABOUT ALLERGENS

Allergeni/ Ingredienti	Presenti nel prodotto in oggetto (se SI, pregasi specificare)	In uso sulla stessa linea	In uso presso lo stabilimento produttivo
Arachidi e derivati: burro di arachidi, farina di arachidi, proteine di arachide, proteine di arachide idrolizzate, olio di arachidi, ...	<input type="checkbox"/> SI Specificare: _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
Frutta a guscio e derivati: mandorle, noci del Brasile, anacardi, nocciole, noci di macadamia, noci pecan, pinoli, pistacchi, noci comuni, olio di noci, ...	<input type="checkbox"/> SI Specificare: _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
Latte e prodotti a base di latte, (compreso il lattosio): burro, tutti i tipi di latte fresco e conservato, tutti i tipi di formaggio, caseine, lattosio, siero, latte-globuline, caseinati di sodio, ingredienti composti a base di latte (es. cioccolato, creme, budini, ecc), ..	<input type="checkbox"/> SI Specificare: _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
Uova e prodotti a base di uova: meringhe, pasta all'uovo, maionese, albumina, lisozima, lecitine, uova/bianco d'uovo in polvere, ingredienti composti (es. torte, biscotti, ecc), ..	<input type="checkbox"/> SI Specificare: _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
Pesce e prodotti a base di pesce: pesce (tutte le specie); conserve di pesce, gelatina di pesce, ..	<input type="checkbox"/> SI Specificare: _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA

28-07-2015



SCHEMA TECNICA/ Product Sheet

Rev. 02 del 28/07/2015

Appr.

VIANDER S.P.A.: Loc. Bufaloro, 20 – 06089 Torgiano (PG) – Italy – www.viander.it - Tel. ++39 (0)75-985169 Fax ++39 (0)75-985236

Crostacei e prodotti a base di crostacei:	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare: _____</i> <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
Cereali e derivati: grano, segale, orzo, avena, farro, prodotti derivati da cereali compreso: fibre, crusca, semi, semola, glutine, amidi/amidi modificati, estrusi, germe di grano, ..	<input checked="" type="checkbox"/> SI <i>Specificare: farina di frumento</i> <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
Soia e prodotti a base di soia: lecitine, proteine, olio di soia, ..	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare: _____</i> <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo: incluso olio di sesamo	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare: _____</i> <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
Sedano e prodotti a base di sedano	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare: _____</i> <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
Senape	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare: _____</i> <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
SO₂ :	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare: _____</i>	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> SI



SCHEMA TECNICA/ Product Sheet

Rev. 02 del 28/07/2015

Appr.

VIANDER S.P.A.: Loc. Bufaloro, 20 – 06089 Torgiano (PG) – Italy – www.viander.it - Tel. ++39 (0)75-985169 Fax ++39 (0)75-985236

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ . Tutti gli additivi compresi tra E220 ed E228	<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
Lupino e prodotti a base di lupino	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare: _____</i> <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
Molluschi e prodotti a base di molluschi	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare: _____</i> <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA

Prodotto in Italia per/Produced in Italy for: VIANDER S.p.A. Loc. Bufaloro, 20 – Torgiano (PG) nello stabilimento di Via La Mola , 191 – Supino (FR).