



SPECIFICA TECNICA
TECHNICAL SPECIFICATION

DATA REV. 14/04/2017

Prodotto - Product

PBM080-00 - GNOCCHI SARDI DM CR.BAG ML 12x500G. IGP

**Descrizione - Description**

Il prodotto è ottenuto con materia prima di eccellente qualità, semola di grano duro di origine italiana, trafilato in bronzo e prosciugato a lenta essiccazione. Certificato I.G.P.

The product is made with a very high quality raw material, Italian durum wheat semolina, extruded through a bronze die and slow dried. P.G.I. certified.

Istruzioni di cottura - *Cooking Instructions*

Cottura in acqua bollente (1 L per 100 g). Tempo di cottura al dente: 11 min.

Cooking in boiling water (1 L per 100 g). Cooking time "al dente": 11 minutes.

Ingredienti - *Ingredients*

Semola di grano duro di origine italiana e acqua
Italian durum wheat semolina and water

Informazioni nutrizionali - Nutritional information

Valori medi Average values for 100g				VALORI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL VALUES VALEUR NUTRITIVES / VALEURS NUTRITIONALES DURCHSCHNITTICHE NÄHRWERTE VEGETARIANEN	
Energia	Energy	(kcal - kJ)	1502 kJ / 354 kcal	PORZIONI PER CONFEZIONE / SERVINGS PER PACKAGE / PORTIONS PAR PARQUET / PORCIONES POR CONFECCION / PORTION PRO VERPACKUNG / PORTIES PER VERPAKING / S QUANTITÀ PER PORZIONE / SERVINGS QUANTITÉS PAR PORTION CANTIDAD POR PORCIÓN / PORTIONS/MENGE / PORTE - 100g	
Grassi	Fat	(g)	1.3 g	VALORI MEDI PER / AVERAGE VALUES PER / VALEURS MOYENNES POUR VALEURS MEDIOS POR / MITTELWERTE FÜR / GEMIDDELDE WAARDEN PER	
di cui acidi grassi saturi	of which saturates	(g)	0.3 g	ENERGIA / ENERGY / ENERGIE / VALOR ENERGETICO / ENERGIE / ENERGIE GRASSI / FAT / WATERG / GRASSEN/ GRASAS / FETT / VETTEN	
Carboidrati	Carbohydrate	(g)	70 g	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / OF WHICH SATURATES / DONT ACIDES GRAS SATURES / DE LAS CUALES ACIDOS GRASOS SATURADOS / DANON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN / WAARVAN VERZADIGDE VETZUREN	
di cui zuccheri	of which sugars	(g)	3.3 g	CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE / GLUCIDES / HIDRATOS DE CARBONO / KOHLENHYDRATE / KOOLHYDRATEN DI CUI ZUCCHERI / OF WHICH SUGARS / DONT SUCRES / DE LOS CUALES AZÚCARES / DANON ZUCKER / WAARVAN SUIKERS	
Fibre	Fibre	(g)	3.3 g	FIBRE / FIBRE / FIBRES ALIMENTAIRES / FIBRA ALIMENTARIA / BALLASTSTOFFE / VEZELS	
Proteine	Protein	(g)	14 g	PROTEINE / PROTEIN / PROTÉINES / PROTEÍNAS / EIWISS / EIWITTEN	
Sale	Salt	(g)	<0.01 g	SALE / SALT / SEL / SALZ / ZOUT	



SPECIFICA TECNICA TECHNICAL SPECIFICATION

Caratteristiche chimico fisiche - Chemical Physical characteristics

			Valore Value	Tolleranza Tolerance
Peso netto	Net weight	g	500 g	
Umidità	Moisture	%	Max 12,50 %	
Ceneri	Ash	%	Max 0,86 %	
Proteine	Protein	%	Min 14 %	
Grano tenero	Soft Grain	%	Max 3 %	
Lunghezza	Length	mm	17	+/-1
Larghezza	Width	mm	9-11	+/-2
Spessore	Thickness	mm	1.2-1.4	+/-0.05
Diametro	Diameter	mm	/	
N.ro righe	Number of ribs		11	
Note	Notes			

Caratteristiche organolettiche - Organoleptic characteristic

Aspetto	Aspect	Ruvido/Semi-ruvido - Rough surface
Odore	Smell	Gradevole - Without off flavour
Colore	Color	Giallo paglierino- Pale yellow
Sapore	Taste	Gradevole - Palatable
Nerbo	Strenght	Buono - Good
Collosità	Stickiness	Nei limiti - In the standards

Caratteristiche microbiologiche - Microbiological characteristic

CBT	Cfu/g	< 1000 Cfu/g
E. Colli	in 1 g	Assente / Absent in 1 g
St. Aureus	Cfu/g	< 10 Cfu/g
Salmonella	in 25 g	Assente / Absent in 25 g
B. Cereus	Cfu/g	< 50 ufc/g
Muffe / Yeast and moulds	Cfu/g	Max 100 Cfu/g



SPECIFICA TECNICA TECHNICAL SPECIFICATION

DATA REV. 14/04/2017

Requisiti dietetici speciali - Special Dietary Requirements

Il prodotto soddisfa le seguenti affermazioni - The product meets the following claims	Si/No
Idoneo per vegetariani ova latticini - <i>Suitable for Ovo - lacto vegetarians</i>	SI - YES
Idoneo per vegani - <i>Suitable for Vegans</i>	SI - YES
Idoneo per dieta Kosher - <i>Suitable for Kosher diets</i>	SI ma non dichiarato in etichetta - YES but not declared on label
Idoneo per dieta Halal - <i>Suitable for Halal diets</i>	SI ma non certificato - YES but not certified
Idoneo per celiaci - <i>Suitable for Coeliacs</i>	NO
Idoneo per diabetici - <i>Suitable for Diabetics</i>	SI - YES
Prodotto da agricoltura biologica - <i>Organic certificated</i>	NO
Assenza di Prodotti Geneticamente Modificati - <i>Free from Genetically Modified Organisms (GMO)</i>	SI - YES
Assenza di caffeina - <i>Free from Caffeine</i>	SI - YES
Assenza di dolcificanti - <i>Free from Sweeteners</i>	SI - YES
Prodotto non trattato con radiazioni ionizzate - <i>Product not treated with ionizing radiation</i>	SI - YES

Presenza di allergeni e prodotti che causano intolleranze - Food allergens and intolerances

Il prodotto è libero da - The product is free from	Si/No	La presenza è attribuita a - Presence due to:
Prodotti di origine animale <i>Animal product (except rennet free milk product)</i>	Si/Yes	
Grassi animali <i>Animal Fat (excluding milk fat)</i>	Si/Yes	
Cereali contenenti glutine <i>Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kumat or</i>	No	Glutine - Gluten
Crostacei e prodotti derivati <i>Crustaceans and products thereof</i>	Si/Yes	
Uova e prodotti derivati <i>Eggs and products thereof</i>	Si/Yes	
Pesce e prodotti derivati <i>Fish and products thereof</i>	Si/Yes	
Arachidi e prodotti derivati <i>Peanuts and products thereof</i>	Si/Yes	
Soia e prodotti derivati <i>Soybeans and products thereof</i>	Si/Yes	
Latte e prodotti derivati <i>Milk and products thereof</i>	Si/Yes	
Noci, mandorle, nocciole, noce brasiliana, noce pecan, pistacchio, macadamia e prodotti derivati <i>Nuts, almonds, hazelnuts, walnut, cashew, pecan nut, brazil nut, pistachio, macadamia and queensland and products thereof</i>	Si/Yes	



SPECIFICA TECNICA TECHNICAL SPECIFICATION

DATA REV. 14/04/2017

Sedano e prodotti derivati <i>Celery and products thereof</i>	Si/Yes
Lupino e prodotti derivati <i>Lupin and products thereof</i>	Si/Yes
Molluschi e prodotti derivati <i>Molluscs and products thereof</i>	Si/Yes
Mostarda e prodotti derivati <i>Mustard and products thereof</i>	Si/Yes
Semi di sesamo e prodotti derivati <i>Sesame seeds and products thereof</i>	Si/Yes
Biossido di zolfo e solfiti in concentrazione superiore a 10 ppm <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10ppm</i>	Si/Yes
Carne trattata meccanicamente <i>Mechanically recovered meat</i>	Si/Yes
Coloranti naturali <i>Natural Colours</i>	Si/Yes
Coloranti artificiali <i>Artificial Colours</i>	Si/Yes
Aromi artificiali <i>Artificial Flavours</i>	Si/Yes
Aromi naturali <i>Natural Flavours</i>	Si/Yes
Conservanti <i>Preservatives</i>	Si/Yes
Glutammato monopotassico (E621) <i>Monosodium Glutamate (E621)</i>	Si/Yes

Condizioni di conservazione - Storage conditions

Luogo fresco, asciutto e pulito (lontano da legumi, ortaggi, riso, detersivi, sostanze aromatizzanti), possibilmente al riparo dalla luce solare.
Store in a cool, dry and clean place (far from pulses, vegetables, rice, detergents and flavoring substances) possibly not exposed to sunlight.

Termine minimo di conservazione e confezionamento - Shelf life and packing details

TCM - Shelf life mesi/months	24mesi	- 24months
Formato - Format	GG/MM/AAAA	- DD/MM/YYYY
Imballo primario - Primary packaging	cellophane (pp)	
Peso netto - Net weight g	500g	
Codice a barre - Barcode (Ean 13)	8002459901152	
Codice a barre - Barcode (UPC)		
Imballo secondario - Secondary packaging	Vassoio espositore in cartone	- Corrugated cardboard shelf ready tray
Quantità per cartone - Quantity per case	12 X 500g	
Codice a barre - Barcode (ITF 14)	28002459901101	
Pallettizzazione - Pallet Configuration	Pallettizzazione su bancali epal con altezza massima 1.7m comprensiva di pedana	Pallet configuration on epal pallets based on max height of 1.7m including pallet
Numero crt per strato - Number of cases per layer	6	
Numero strati - Number of layers	8	
Numero totali cartoni - Total number of cases	48	



SPECIFICA TECNICA *TECHNICAL SPECIFICATION*