

REF. 90323

GNOCCHI DE PATATA "LINEA ORO"

SURGITAL, LABORATORIO TORTELLINI

EMILIA-ROMAGNA

FORMATO (1kg x 6)

NÚMERO DE RACIONES (33 DE 180gr)*

Gnocchi fresco de sémola de trigo y patata (90%). Peso medio de una pieza: 5,5g. Peso recomendado por ración: 180g. Minutos recomendados de cocción: 1/2 min.



ALÉRGENOS



TRAZAS DE ALÉRGENOS



INGREDIENTES (ALÉRGENOS INDICADOS EN MAYÚSCULAS)

Puré de patatas 91% (agua, copos de patata 38% (patata 99%, emulsionantes: mono y diglicéridos de los ácidos grasos, especias), fécula de patata), harina de TRIGO tipo "00", HUEVO 1,5% y sal. Harina de arroz espolvoreada en superficie.

MANIPULACIÓN

Verter los gnocchi aún congelados en agua hirviendo con sal. Apenas vuelva a hervir, dejar cocer durante 1-2 minutos.

CONSERVACIÓN

CONGELADO (-18°C)

Una vez descongelado no volver a congelar, conservar en frigorífico y consumir dentro de 24h como máximo.

CADUCIDAD

VIDA ÚTIL: 459 días

CADUCIDAD: 540 días.

CADUCIDAD SECUNDARIA: 24 horas

VALORES NUTRICIONALES (POR CADA 100GR.)

PROTEÍNAS: 4,7g

CARBOHIDRATOS: 37,4g (de los cuales azúcares: 7,2g)

LÍPIDOS (GRASAS): 1g (de las cuales saturadas: 0,4g)

SAL: 0,76g

184 Kcal

778 KJ

FIBRA: 3,2g

INFORMACIÓN DIETÉTICA *

DIETA VEGETARIANA

DIETA VEGANA

PRODUCTO BIO

DIETA HALAL

DIETA KOSHER

NO CONTIENE ACEITE DE PALMA

NO CONTIENE OGM

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Forma típica ovalada y superficie rallada. Color marfil, homogéneo. Ausencia de colores anormales o manchas. Ausencia de olores anormales o excesivos. Sabor típico de la pasta de patata y sémola. Medidas: 25mm x 15mm de diámetro.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

CARGA MICROBIANA MESÓFILA: < 300.000 UFC/g

STAPHYLOCOCCUS AUREUS:

LEVADURAS:

MOHOS:

SALMONELLA SPP.: Ausente en 25g.

E.COLI: < 10 UFC/g

BACILLUS CEREUS:

LYSTERIA MONOCYTOGENES: O.M. 07/12/93

ENTEROBACTERIAS:

COLIFORMES TOTALES: < 1000 UFC/g

ESTAFILOCOCOS COAGULASA POSITIVOS: < 100 UFC/g

DATOS LOGÍSTICOS

EAN13: (8006967015066)

DUN(EAN14): (NO DISPONIBLE)

UNIDADES POR CAJA: 6

CAJAS POR PLANTA: 10

PLANTAS POR PALET: 11

ALTO DEL PALET: 284,00cm.

PESO DEL PALET: 699,80Kg.

EMBALAJE PRIMARIO

ALTO:

ANCHO:

PROFUNDIDAD:

DIAMETRO:

PESO NETO: 1,000Kg.

PESO ESCURRIDO:

EMBALAJE SECUNDARIO

ALTO: 24,00cm.

ANCHO: 23,00cm.

PROFUNDIDAD: 39,00cm.

PESO NETO: 6,000Kg.

* LA INFORMACIÓN VÁLIDA ES LA RESALTADA EN NEGRITA

* RACIONES ORIENTATIVAS QUE PUEDEN VARIAR EN FUNCIÓN DE LOS CRITERIOS Y TIPOS DE ELABORACIONES DE CADA PROFESIONAL

* FECHA ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN: 30/08/2021