



Brio S.P.A. div. F.G.V.  
Via Sommacampagna n.63  
37137 Verona (VR)

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Rev. 01 del 10 1 2011

|                             |                                                                                                                                                                                                  |                          |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Denominazione prodotto      | <b>GNOCCHI DI PATATE</b>                                                                                                                                                                         | Da Agricoltura biologica |
| Descrizione prodotto        | Gnocchi di patate senza uova.                                                                                                                                                                    |                          |
| Codice prodotto             | 5 2 5 4 0 0 2                                                                                                                                                                                    |                          |
| Codice ean                  | 8 0 1 9 7 9 6 6 5 5 4 4 6                                                                                                                                                                        |                          |
| Regione/Stato di produzione | Italia.                                                                                                                                                                                          |                          |
| Certificazioni/Marchi       | BIO <input checked="" type="checkbox"/> DOP <input type="checkbox"/> IGP <input type="checkbox"/> DOC <input type="checkbox"/> STG <input type="checkbox"/> Equo & Sol. <input type="checkbox"/> |                          |
|                             | Altro                                                                                                                                                                                            |                          |
| Organismo di Controllo      | ICEA.                                                                                                                                                                                            |                          |

|                                                  |                                                                                                                                                       |                                           |
|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| Ingredienti                                      | Farina di grano tenero (granito), purea di patate (fiocco di patate 60%, acqua), fecola di patate, sale, aromi naturali. Spolvero con farina di riso. |                                           |
| Allergeni*                                       | Cereali contenenti glutine.                                                                                                                           |                                           |
| Caratteristiche organolettiche                   | Aspetto                                                                                                                                               | Tipico del formato.                       |
|                                                  | Consistenza                                                                                                                                           | Morbida ed elastica, buona masticabilità. |
|                                                  | Colore                                                                                                                                                | Giallo.                                   |
|                                                  | Odore                                                                                                                                                 | Tipico di gnocchi di patate.              |
|                                                  | Sapore                                                                                                                                                | Tipico di gnocchi di patate.              |
| Tecnologia produttiva                            | /                                                                                                                                                     |                                           |
| Shelf life                                       | 75 giorni (se mantenuto nelle condizioni indicate).                                                                                                   |                                           |
| Conservazione                                    | Temperatura +0-+4°C.                                                                                                                                  |                                           |
| Istruzioni per l'utilizzo                        | Tempo di cottura: / minuti. Una volta aperto, consumare entro 3 giorni.                                                                               |                                           |
| Misure specifiche richieste per la distribuzione | Automezzi refrigerati che rispettino gli standard di sicurezza igienico - sanitari.                                                                   |                                           |

|                                 |             |     |             |     |
|---------------------------------|-------------|-----|-------------|-----|
| Caratteristiche chimico-fisiche | Umidità     | / % | Proteine    | / % |
|                                 | Ceneri      | / % | Carboidrati | / % |
|                                 | Grasso t.q. | / % | aw          | /   |
|                                 | Grasso s.s. | / % | pH          | /   |

|                                                         |                     |        |                 |             |
|---------------------------------------------------------|---------------------|--------|-----------------|-------------|
| Caratteristiche nutrizionali<br>(per 100 g di prodotto) | Acqua               | / g    | Carboidrati     | 29,3 g      |
|                                                         | Proteine            | 4,25 g | di cui zuccheri | / g         |
|                                                         | Grassi              | 0,62 g | di cui amido    | / g         |
|                                                         | di cui saturi       | / g    | Fibra           | / g         |
|                                                         | di cui monoinsaturi | / g    | Energia         | 584,28 Kj   |
|                                                         | di cui polinsaturi  | / g    |                 | 139,78 Kcal |

|                         |                  |                                  |      |            |
|-------------------------|------------------|----------------------------------|------|------------|
| Dati tecnici confezione | Tipo e materiale | Materiale plastico per alimenti. |      |            |
|                         | Tecnologia       | ATM.                             |      |            |
|                         | Dimensioni       | L mm                             | P mm | H mm       |
|                         | Quantità         | Peso Netto 1000 g                |      | Peso Lordo |
| Dati tecnici imballo    | Tipo e materiale |                                  |      |            |
|                         | Pezzi per collo  | 10                               |      |            |
|                         | Dimensioni       | L mm                             | P mm | H mm       |
| Dati tecnici pallet     | Tipo             |                                  |      |            |
|                         | Pezzi per pallet |                                  |      |            |

\* Su specifica richiesta sono disponibili informazioni riguardo alla presenza di eventuali allergeni nello stabilimento produttivo.