



SCHEDA TECNICA

GNOCCHETTI DELLA VALTELLINA

Rev. 02 del 12/11/2016

CARATTERISTICHE FISICO – ORGANOLETTICHE	
Denominazione prodotto	Gnocchetti della Valtellina
Ingredienti	Semola di Grano Duro e Farina di Grano Saraceno Integrale
Origine materia prima	Frumento di Grano Duro: Italia Grano Saraceno: Europa
Shelf life	24 mesi
Conservazione	In luogo fresco ed asciutto, lontano dai raggi del sole e da altre fonti di calore
Imballaggio	Sacchetto di plastica (PP/AM40)
Confezionamento	500g, 5kg
Modalità di produzione	Prodotto ottenuto dall'estrusione e trafilazione dell'impasto composto da semola di grano duro, farina di grano saraceno integrale e acqua. Successivamente essicato.
Aspetto	Gnocchetto sardo
Colore	Grigio/marrone con puntini neri
Odore	Caratteristico, gradevole
Sapore	Caratteristico, gradevole
Allergeni	Glutine

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	
Umidità	12,50% MAX
Ceneri	1,25 g
OGM	Assente

VALORI NUTRIZIONALI (valori medi 100g)	
Valore energetico	325 kcal – 1360 kj
Proteine	12 g
Carboidrati	65 g
Di cui Zuccheri	3,7 g
Fibra alimentare	6 g
Grassi	1,5 g
Di cui Saturi	0,4 g
Sale	0,01 g

CONTAMINANTI CHIMICI	
Micotossine	In conformità al Reg. CE N. 1881/2006 del 19 Dicembre 2006
Residui di pesticidi	In conformità al Reg. CE N. 396/2005 S.M.I.
Metalli pesanti	In conformità al Reg. CE N. 1881/2006 del 19 Dicembre 2006

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Conta batterica totale	< 100000 ufc/g
Lieviti	< 1000 ufc/g
Muffe	< 1000 ufc/g
Coliformi totali	< 100 ufc/g
E.coli	< 100 ufc/g