



SCHEDA TECNICA

Farina tipo: **Preparato per gnocchi C CATERING kg 10 o 800 g**

Ingredienti : fiocchi di patate, amido di mais, farina di grano tenero “00”, sale, fecola di patate, latte scremato in polvere, uovo in polvere. Additivi nelle patate: conservante: E 223; antiossidante: E 304; correttore di acidità: E330; emulsionante: E471; stabilizzante: E450.		Campo d’impiego : gnocchi artigianali di patate per catering, ristorazione collettiva, laboratori di pasta fresca. Speciale per lavorazione meccanica.
Modalità d’impiego : Stemperare 10 kg di preparato nella planetaria con 12.5 litri d’acqua fredda ed impastare al max per 2 minuti (mettere il preparato in acqua, non viceversa); formare e spolverare gli gnocchi con farina di riso o equivalente. Il prodotto ottenuto se in cella (2-5 °C) si conserva per più giorni; se congelato, metterli direttamente in acqua bollente		Caratteristiche organolettiche : sapore-----tipico di patata odore-----caratteristico aspetto-----polvere grossolana colore-----giallo
Caratteristiche chimico-fisiche : Umidità: 7 / 8 % max Granulometria: < 0.9 mm		Valori Nutrizionali medi per 100G Energia (Kj7Kcal) 1.445/341 Grassi 0,9 g di cui acidi grassi saturi 0,5 g Carboidrati 77,1 g di cui Zuccheri 15,8 g Proteine 7,0 g Fibre 3,1 g Sale 3,1 g
Caratteristiche microbiologiche: (valori max espressi come u.f.c./g) Carica batterica totale: < 50.00 Coliformi: < 100 Escherichia coli: < 10 Salmonella: assente		
Shelf life Imballo Allergeni	un anno nell’imballo originale, in luogo fresco e asciutto sacchi di carta multistrato da 10 Kg o 0,8 Kg glutine, proteine dell’uovo, proteine del latte.	

Firma responsabile.....

