

## DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES



### **Gnocchi de pomme de terre, produit frais conditionné sous atmosphère protectrice**

Goût : typique de la pomme de terre cuisinée

Forme : elliptique

Texture : ferme après cuisson

Calibre : pièce de 2 x 2.5 cm environ

**Ingrédients** : Pomme de terre réhydratés 70% (eau, flocons de pomme de terre), farine de **blé**, féculés de pomme de terre, farine de riz, sel, correcteur d'acidité : acide lactique, conservateur : acide sorbique, arômes naturels.

**Allergènes** : gluten

**Contamination croisée** : soja

**Soumis à étiquetage OGM** : Non

**Produit ionisé** : Non

**Convient à une alimentation Végétarienne** (sans viande ni poisson) : Oui

**Produit certifié Halal** : Non

**Produit sans alcool (à l'exclusion du vinaigre)** : Oui

**Produit sans porc** : Oui

**Présence de présure animale** : Non



## CRITERES MICROBIOLOGIQUES

|                               |                  |
|-------------------------------|------------------|
| Flore mésophile totale        | < 100 000 ufc/g  |
| Coliformes                    | < 1 000 ufc/g    |
| Staphylococcus aureus         | < 10 ufc/g       |
| Salmonella spp.               | Absence dans 25g |
| Listeria monocytogenes        | Absence dans 25g |
| Moisissures                   | < 100 ufc/g      |
| Levures                       | < 100 ufc/g      |
| Clostridium sulfite-réducteur | < 10 ufc/g       |

## VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

|                                 |                   |
|---------------------------------|-------------------|
| Energie                         | 694 kJ / 164 kcal |
| Matières grasses                | 0.4 g             |
| <i>Dont acides gras saturés</i> | 0.1 g             |
| Glucides                        | 34 g              |
| <i>Dont sucres</i>              | 0.1 g             |
| Fibres alimentaires             | 2 g               |
| Protéines                       | 5 g               |
| Sel                             | 1.4 g             |

## CONSEILS DE CONSERVATION

DDM : 100 jours entre 0°C et +4°C.  
Après ouverture, conserver entre 0°C et +4°C et consommer dans les 3 jours.

## CONSEILS D'UTILISATION

Cuisson : Verser les gnocchis dans une casserole d'eau salée en ébullition. Dès qu'ils remontent à la surface, attendre 2 minutes puis égoutter avant de les servir avec votre sauce préférée.

## INFORMATIONS TRACABILITE / LOGISTIQUE

|  |                                |
|--|--------------------------------|
| Unité de vente                             | Carton / Sachet                |
| Code article                               | 4520GNOP                       |
| Gencod EAN13                               | 18017268125092 / 8017268125095 |
| Origine produit                            | Italie                         |
| Code emballer / estampille sanitaire       | IT Q244A CE                    |
| Code de nomenclature douanière             | 19021100                       |
| Inscription n° de lot                      | Barquette + Carton             |
| Inscription date de production             | Inscrite dans le numéro de lot |
| EAN128                                     | Carton                         |
| PCB (nombre de pièces/carton)              | 12 sachets de 500g             |
| Emballage primaire                         | Sachet plastique en PP/PA      |
| Poids net carton (kg)                      | 6.00                           |
| Poids brut carton (kg)                     | 6.62                           |
| Dimensions cartons (mm)                    | 287 x 191 x 214                |
| Palettisation                              | 52 colis (4 couches de 13)     |
| Poids brut palette (Kg) (palette comprise) | 365                            |
| Dimensions palette (cm)                    | 120 x 80 x 101                 |

Données fournies à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.

- ITALIM - Une marque du groupe SCAL -

Siège social : ZA de Courtabœuf N°1 - 20, avenue de la Baltique - 91140 VILLEBON SUR YVETTE

Tel : 01 69 82 85 40 - Fax : 09 72 34 93 86