

DITTA: PASTA ALL'UOVO D'ANDREA
 RdP n°2747 del 31/01/06

DENOMINAZIONE	GNOCCHI	
DESCRIZIONE PRODOTTO	Pasta di grano tenero all'uovo	
PROVENIENZA	Pastificio D'Andrea Recanati	
INGREDIENTI	Acqua, farina di grano tenero, fiocchi di patate, fecola di patate, latte margarina, uova sale.	
TIPO CONFEZIONAMENTO/IMBALLAGGIO	in atmosfera protettiva*	
ETICHETTATURA	Di legge	
MODALITA' DI UTILIZZO	Prodotto da consumare previa cottura	
DURATA PRODOTTO (Scadenza consigliata)	20 giorni*	
MODALITA' CONSERVAZIONE	Conservazione in frigo a +3°C	
VALORI NUTRIZIONALI	Proteine	10 gr/100 gr di parte edibile
	Grassi	4 gr/100 gr di parte edibile
	Carboidrati	70 gr/100 gr di parte edibile
	Kcal	356/100 gr di parte edibile
	Kjoules	1508/100 gr di parte edibile
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Umidità	15-35%
	pH	6-8
	coloranti/conservanti aggiunti	assenti
	OGM	assenti
	Fitofarmaci/pesticidi	assenti
	Ceneri	1-3%
	Prodotto privo di zone rancide, corpi estranei, odore sgradevole	
REQUISITI MICROBIOLOGICI*	Carica batterica totale ufc/g	1.000.000 ufc/g
	Enterobatteriacee ufc/g	1000 ufc/g
	Coliformi tot ufc/g	1000 ufc/g
	Escherichia coli ufc/g	100 ufc/g
	Stafilococchi coag ufc/g	500 ufc/g
	Strepto fecali ufc/g	100 ufc/g
	Listeri/25g	assente
	Salmonella/25g	Assente

* su richiesta il prodotto può essere venduto sfuso quindi non confezionato come indicato

* durata del prodotto sfuso 7 giorni

*

m= soglia limite al di sotto della quale tutti i risultati sono ritenuti soddisfacenti

M= soglia limite di accettabilità oltre la quale i risultati non sono ritenuti soddisfacenti; il valore di M è di 10 m al momento del conteggio effettuato in ambiente solido e di 30 m al momento del conteggio effettuato in ambiente liquido.

n= numero di unità componenti il campione

c= numero di unità del campione che danno valori situati tra m e M

*LABORATORIO BUCCIARELLI
ZI BASSO MARINO 113
63100 ASCOLI PICENO
TEL. 0736-307092 FAX 227308*

*

m= soglia limite al di sotto della quale tutti i risultati sono ritenuti soddisfacenti

M= soglia limite di accettabilità oltre la quale i risultati non sono ritenuti soddisfacenti; il valore di M è di 10 m al momento del conteggio effettuato in ambiente solido e di 30 m al momento del conteggio effettuato in ambiente liquido.

n= numero di unità componenti il campione

c= numero di unità del campione che danno valori situati tra m e M