

# Knapp Franz & C. KG/sas

Rechtssitz/ Sede legale:

Via Ulrich von Taufers Str. 4, I-39030 Gais (BZ)

Produktion/Produzione:

Gewerbegebiet/Zona Artigianale An der Ahr 1

I-39030 Gais (BZ)

Tel. +39 0474 505 039 • Fax +39 0474 505 494

[franz@knapp.bz.it](mailto:franz@knapp.bz.it) • Pec: [knapp.kg@secure-pec.it](mailto:knapp.kg@secure-pec.it)

St.Nr.+Mwst.Nr./Cod.fisc.+Part.IVA: IT 02244980211



Bäckerei - Panificio  
Konditorei - Pasticceria  
Teigwaren - Pastificio

## SCHEDA TECNICA - TULTRES AGLI SPINACI SURGELATE -

### SPECIFICHE TECNICHE GENERALI

Denominazione di vendita	Tultres agli spinaci surgelate
Ingredienti	FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00", spinaci 28%, RICOTTA (siero di latte, latte pastorizzato, sale, correttore di acidità: acido citrico), acqua, FARINA DI SEGALE, UOVA, LATTE SCREMATO IN POLVERE, cipolla, olio di semi di girasole, sale.
Trattamento subito	Surgelazione
Produttore	ATB Taibon Pastificio di Knapp Franz & Co.kg Sas
Sede e stabilimento di produzione	Strada al Plan Dessora, 22 39030 – San Vigilio di Marebbe (BZ)
T.M.C.	Un anno dal giorno di confezionamento
Modalità di conservazione	-18°C
Modalità di consumo	Prodotto da consumarsi previa cottura
Formato di vendita	In imballaggio ermetico da 1200g

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore	Tipico del prodotto, assenza di odori anomali o sgradevoli o comunque odori eccessivi di qualunque tipo
Aspetto	Tipico del prodotto
Colore	Caratteristico
Consistenza	Solida

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (\*)

Parametri	Unità di misura	Valori medi per 100 g di prodotto	Valori per singola pizzetta
Sodio	% p/p		1.0 g
Proteine (N x 6.25)	% p/p	6,8 +/-15%	10 g
Grassi	% p/p	2,5 +/-15%	3.0 g
Carboidrati	% p/p	34,0	32 g
di cui zuccheri	% p/p		1.0 g
Valore energetico	kcal/100g	186	199
Valore energetico	kJ/100g	786	842

(\*) I valori indicati sono stati ricavati da verifiche analitiche effettuate su Vs. campioni; valori diversi da quelli indicati di proteine, carboidrati e grassi esigono un nuovo calcolo del valore energetico in conformità al Decreto Legislativo n°77 del 16/02/1993

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametro	Unità di Misura	Valore guida
Carica microbica totale	UFC/g	• 100.000
Coliformi totali	UFC/g	• 1.000
Escherichia coli	UFC/g	• 10
Stafilococchi coag. (+)	UFC/g	• 100
Salmonella spp	/25 g	Assente

# Knapp Franz & C. KG/sas

Rechtssitz/ Sede legale:

Via Ulrich von Taufers Str. 4, I-39030 Gais (BZ)

Produktion/Produzione:

Gewerbegebiet/Zona Artigianale An der Ahr 1  
I-39030 Gais (BZ)

Tel. +39 0474 505 039 • Fax +39 0474 505 494

[franz@knapp.bz.it](mailto:franz@knapp.bz.it) • Pec: [knapp.kg@secure-pec.it](mailto:knapp.kg@secure-pec.it)

St.Nr.+Mwst.Nr./Cod.fisc.+Part.IVA: IT 02244980211



Bäckerei - Panificio  
Konditorei - Pasticceria  
Teigwaren - Pastificio

<b>Listeria monocytogenes</b>	MPN/g	O.M. 07/12/1993
<b>Anaerobi solfito riduttori</b>	UFC/g	• 10
<b>Bacillus cereus</b>	UFC/g	• 100
<b>Muffe</b>	UFC/g	• 10
<b>Lieviti</b>	UFC/g	• 100

S. Vigilio di Marebbe, li 01/05/2014