

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 • Pec: knapp.kg@secure-pec.it

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



Bäckerei - Panificio
Konditorei - Pasticceria
Teigwaren - Pastificio

SCHEDA TECNICA - SPÄTZLE CON SPINACI SURGELATI -

SPECIFICHE TECNICHE GENERALI

| | |
|-----------------------------------|---|
| Denominazione di vendita | Spätzle con spinaci surgelati |
| Ingredienti | FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00", acqua, UOVA, spinaci 20%, sale, LATTE SCREMATO IN POLVERE, olio di semi di girasole, aromi. |
| 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 |

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 |
|----------------------------|-----------------|-----------------------------------|
| Umidità | % p/p | 66,5 +/-15% |
| Proteine (N x 6.25) | % p/p | 6,8 |
| Grassi | % p/p | 1,8 |
| di cui acidi grassi saturi | % p/p | 0,6 |
| Carboidrati | % p/p | 23,0 |
| di cui zuccheri | % p/p | 4,7 |
| Valore energetico | kcal/100g | 140 |
| Valore energetico | kJ/100g | 592 |

(*) 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 |
| Listeria monocytogenes | MPN/g | O.M. 07/12/1993 |
| Anaerobi solfito riduttori | UFC/g | • 10 |
| Bacillus cereus | UFC/g | • 100 |

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 • Pec: knapp.kg@secure-pec.it

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



Bäckerei - Panificio
Konditorei - Pasticceria
Teigwaren - Pastificio

| | | |
|---------|-------|-------|
| Muffe | UFC/g | • 10 |
| Lieviti | UFC/g | • 100 |

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