

**Knapp GmbH/S.r.l.**

Gewerbegebiet An der Ahr 1

Zona Produttiva An der Ahr 1

I-39030 Gais (BZ)

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

info@knapp.bz.it · Pec: knapp.kg@secure-pec.it

Str.Nr. - MwSt.Nr./Cod.fisc. - Part.IVA: 02244980211

www.knapp.bz.it



Bäckerei - Konditorei - Teigwaren  
Panificio - Pasticceria - Pastificio

## SCHEDA TECNICA - SPÄTZLE DI SPINACI - SURGELATI -

**SPECIFICHE TECNICHE GENERALI**

|                                   |                                                                                                                               |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Denominazione di vendita          | Spätzle di 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                        | Knapp GmbH/S.r.l.                                                                                                             |
| Sede e stabilimento di produzione | Zona Produttiva An der Ahr 1<br>I-39030 Gais (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 | Morbida, tipica del prodotto                                                                            |

**CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (\*)**

| Parametri           | Unità di misura | Valori medi per 100 g di prodotto |
|---------------------|-----------------|-----------------------------------|
| Proteine (N x 6.25) | % p/p           | 6,8 g                             |
| Grassi              | % p/p           | 1,8 g                             |
| di cui saturi       | % p/p           | 0,6 g                             |
| Carboidrati         | % p/p           | 23,0 g                            |
| di cui zuccheri     | % p/p           | 4,7 g                             |
| Sodio               | % p/p           | 0,71 g                            |
| 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           | • 1.000.000     |
| 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 |

**Knapp GmbH/S.r.l.**

Gewerbegebiet An der Ahr 1

Zona Produttiva An der Ahr 1

I-39030 Gais (BZ)

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

info@knapp.bz.it · Pec: knapp.kg@secure-pec.it

Str.Nr. - MwSt.Nr./Cod.fisc. - Part.IVA: 02244980211

[www.knapp.bz.it](http://www.knapp.bz.it)



**Bäckerei - Konditorei - Teigwaren  
Panificio - Pasticceria - Pastificio**

Nonostante la massima diligenza nella produzione dei nostri prodotti non possono essere escluse tracce di tutti ingredienti allergeni, in tutti i nostri prodotti.

Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der frischen Herstellung unserer Backwaren können Spuren von allen allergenen Zutaten, in all unseren Backwaren und Produkten nicht ausgeschlossen werden.