

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**- SCHLUTZKRAPPEN CON RICOTTA E SPINACI - SURGELATI -****SPECIFICHE TECNICHE GENERALI**

Denominazione di vendita	Schlutzkrappen (pasta ripiena) con ricotta e spinaci surgelati
Ingredienti	FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00", RICOTTA 20% (siero di latte, latte pastorizzato, sale, correttore di acidità: acido citrico), spinaci 20%, UOVA, acqua, SEMOLA DI GRANO DURO, FARINA DI SEGALE, fiocchi di patate, cipolla, sale, aromi.
Trattamento subito	Surgelazione
Produttore	Knapp GmbH/S.r.l.
Sede e stabilimento di produzione	Zona Produttiva An der Ahr 1 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	10 g
Grassi	% p/p	3,4 g
di cui acidi grassi saturi	% p/p	1,7 g
Carboidrati	% p/p	37 g
di cui zuccheri	% p/p	1,6 g
Sodio	% p/p	0,71 g
Valore energetico	kcal/100g	223
Valore energetico	kJ/100g	944

(*) 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



**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.