

	<i>Gnocchi</i> GNOCCHI DI PATATE	Sheet No.: DGNC82S Revision 06 of 09/06/2022
	PRODUCT TECHNICAL SHEET / PRODUKT SPEZIFIKATION	Page 1 of 4

PRODUCT IDENTIFICATION	PRODUKTERKENNUNGSDATEN
-------------------------------	-------------------------------



GNOCCHI
di Patate



Product code	DGNC82S
Product description	Potato gnocchi 82% "BELLITALIA" 500 g
EAN code selling unit	8003417100136

Artikelcode	DGNC82S
Produkt-beschreibung	Gnocchi aus Kartoffeln 82% "BELLITALIA" 500 g
EAN code der Packung	8003417100136

Identification PRODUCTION LOT

Expiry	dd/mm/yy	Verfallsdatum	in TT/MM/JJ ausgedrückt
Lot number L X X X . Y Y	Consists of 5 numbers preceded by the letter L X X X sequence number reported to the production day Y Y the last 2 digits of the production year	Charge-Nummer L X X X . Y Y	Sie wird aus 5 Ziffern gebildet, denen der Buchstabe L vorangeht X X X fortlaufende Nummer, die sich auf den Produktionstag bezieht Y Y die letzten 2 Ziffern des Produktionsjahres

Identifizierung der CHARGE-NUMMER

PRODUCT DESCRIPTION	PRODUKT BESCHREIBUNG
----------------------------	-----------------------------

Description	Potato gnocchi	Beschreibung	Italienische Kartoffelklößchen
--------------------	----------------	---------------------	--------------------------------

Country of origin	MADE IN ITALY	Herkunft	HERGESTELLT IN ITALIEN
--------------------------	---------------	-----------------	------------------------

Shelf life (to the production)	120 days	MHD	120 Tage
Shelf life (to the delivery)	90 days (minimum)	MHD des Produkts bei Lieferung	90 Tage (minimum)

Storage	STORAGE / TRANSPORT	Keep the product in a cool and dry place	Lagerung	LAGERUNG / TRANSPORT	Kühl und trocken lagern
	Once opened, keep in the refrigerator and use within 3 days			Nach Öffnen im Kühlschrank lagern und innerhalb von drei Tagen verbrauchen	

Cooking instructions	Pour the gnocchi into a saucepan containing salted boiling water, strain as soon as they come to the surface	Zubereitung	Den Inhalt der Verpackung in kochendes Salzwasser einschütten. Sobald sie hochkommen, abschütten und nach Belieben anmachen
-----------------------------	--	--------------------	--

MYLENA tortellini S.r.l. Via del Lavoro, 2 – 24043 Caravaggio (BG) – Italia – P.IVA: 03251800169 Tel. ++39 0363 54022 – Fax ++39 0363 50213 – www.mylena.it – mail: info@mylena.it

	<i>Gnocchi</i> GNOCCHI DI PATATE	Sheet No.: DGNC82S Revision 06 of 09/06/2022
	PRODUCT TECHNICAL SHEET / PRODUKT SPEZIFIKATION	Page 2 of 4

PRODUCT COMPOSITION	PRODUKTZUSAMMENSETZUNG
----------------------------	-------------------------------

Format Oval form with evident rifling on one side		Äußeres Aussehen Ellipsenform mit auf einer Seite erkennbaren Längsstreifen
---	---	--

Ingredients: potato puree 82% [water, potato flake (potatoes, emulsifier: mono and diglycerids of fatty acids, natural flavourings)], soft wheat flour, potato starch, rice flour, salt, spices, acidity regulator: lactic acid, preservative: potassium sorbate.	Zutaten: Kartoffelpüree 82% [Wasser, Kartoffelflocken (Kartoffeln, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, natürliches Aroma)], Weichweizenmehl , Kartoffelstärke, Reismehl, Salz, Gewürze, Säuerungsmittel: Milchsäure, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat.
--	---

NUTRITIONAL INFORMATION (AVERAGE NUTRITIONAL VALUE PER 100g OF PRODUCT)	ERNÄHRUNGSWERTE (DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE JE 100 g PRODUKT)
---	--

Energy	641 kJ 151 kcal	Energie	641 kJ 151 kcal
Fats of which saturates	0,4 g 0,1 g	Fett davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g 0,1 g
Carbohydrates of which sugars	33,0 g 0,1 g	Kohlenhydrate davon Zucker	33,0 g 0,1 g
Proteins	4,2 g	Eiweiß	4,2 g
Salt	1,6 g	Salz	1,6 g

ORGANOLEPTIC INFORMATION	ORGANOLEKTISCHE EIGENSCHAFTEN
---------------------------------	--------------------------------------

Texture	Good and soft chewing and consistence at the recommended cooking time	Struktur	Gut und weich kaubar und eine gute Konsistenz in der empfohlenen Garzeit
Colour	Typical of potato gnocchi	Farbe	Typisch für Kartoffelklößchen
Smell	Typical, absence of extraneous smells	Geruch	Typisch, frei von Fremdgeruch
Taste	Typical, absence of extraneous tastes	Geschmack	Typisch, frei von Fremdgeschmack

CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS	CHEMISCH/PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN
--	---

Target		Target	
Humidity	60 % (+/- 3)	Feuchtigkeit	60 % (+/- 3)
pH	4,7 (+/- 0,10)	pH	4,7 (+/- 0,10)

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN
--	---------------------------------------

	Target	Maximum value		Target	Maximalwert
Total bacterial charge	< 50.000 UFC/g	100.000 UFC/g	aerobe Gesamtkeimzahl	< 50.000 UFC/g	100.000 UFC/g
Enterobacteriaceae	< 10 UFC/g	100 UFC/g	Enterobacteriaceae	< 10 UFC/g	100 UFC/g
Molds and yeasts	< 10 UFC/g	1.000 UFC/g	Schimmel und Hefen	< 10 UFC/g	1.000 UFC/g
Positive Coag. Staph.	< 10 UFC/g	100 UFC/g	koag. pos. Staph.	< 10 UFC/g	100 UFC/g
Sulph. reducing Clostridia	< 10 UFC/g	100 UFC/g	Sulph. reducing Clostridia	< 10 UFC/g	100 UFC/g
Bacillus cereus	< 10 UFC/g	100 UFC/g	Bacillus cereus	< 10 UFC/g	100 UFC/g
Listeria monocytogenes	Absent in 25 g	Absent in 25 g	Listeria monocytogenes	Nicht nachweisbar in 25 g	Nicht nachweisbar in 25 g
Salmonella	Absent in 25 g	Absent in 25 g	Salmonellen	Nicht nachweisbar in 25 g	Nicht nachweisbar in 25 g

	<i>Gnocchi</i> GNOCCHI DI PATATE	Sheet No.: DGNC82S Revision 06 of 09/06/2022
	PRODUCT TECHNICAL SHEET / PRODUKT SPEZIFIKATION	Page 3 of 4

GMO	GVO
------------	------------

In according to Regulations 1829/2003/EC and 1830/2003/EC, on the base of the declarations of our suppliers, we declare that ours products are NON GMO

Im Sinne der CE Ordnungen N. 1829/2003 und N. 1830/2003 und aufgrund der Bestätigungen unserer Rohmittel-Lieferanten, wird bescheinigt, dass es sich um keine GVO Produkte handelt

ALLERGEN DECLARATION	KENNZEICHNUNG ALLERGENE GEMÄß EU-VO
-----------------------------	--

It is guaranteed that the supplied products respect the criteria established in the Regulation 1169/2011/UE.
In particular, we certify that our product contains the following allergens:

Es wird garantiert, dass die gelieferten Produkte die in der Verordnung 1169/2011/UE festgesetzten Kriterien beachten.
Insbesondere bestätigen wir, dass unser Produkt die folgenden Allergene enthält:

Substance causing allergies or intolerances	contains		Raw materials containing allergen	Allergien oder Unverträglichkeiten verursachende Substanzen	Enthalten		Allergenenthaltendes Rohmaterial
	NO	YES			NEIN	JA	
Cereals containing gluten and products thereof		✓	Soft wheat flour	Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		✓	Weichweizenmehl
Crustaceans and products thereof	✓			Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	✓		
Eggs and products thereof	✓			Ei und Eierzeugnisse	✓		
Fish and products thereof	✓			Fisch und Fischerzeugnisse	✓		
Peanuts and products thereof	✓			Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	✓		
Soybeans and products thereof	Possible cross contamination			Soja und Sojaerzeugnisse	Kann Spuren enthalten		
Milk and products thereof (including lactose)	✓			Milch und Milchbestandteile (einschließlich Laktose)	✓		
Nuts and products thereof	✓			Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	✓		
Celery and products thereof	✓			Sellerie und Sellerieerzeugnisse	✓		
Mustard and products thereof	Possible cross contamination			Senf und Senferzeugnisse	Kann Spuren enthalten		
Sesame seeds and products thereof	✓			Sesamsamen und Sesamerzeugnisse	✓		
Sulphur dioxide and sulphites at concentration of more than 10 mg/kg expressed as SO ₂	✓			Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg als SO ₂ angegeben	✓		
Lupin and products thereof	✓			Lupine und Lupinerzeugnisse	✓		
Molluscs and products thereof	✓			Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	✓		

	<i>Gnocchi</i> GNOCCHI DI PATATE	Sheet No.: DGNC82S Revision 06 of 09/06/2022
	PRODUCT TECHNICAL SHEET / PRODUKT SPEZIFIKATION	Page 4 of 4

PACKAGING	VERPACKUNG
-----------	------------

In according to Regulation 1935/2004/EC, 10/2011/EU and subsequently amended and supplemented, we declare that the used packing in order to manufacture the products are conforms to the contact whit foodstuffs

Im Sinne der UE Verordnung N. 1935/2004, und 10/2011 sowie späterer Änderungen und Ergänzungen wird bestätigt, dass die für die Produktverpackung verwendeten Materialien zum Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind

Primary packaging

Primärverpackung

Type 	Thermowelded bags on multilayer packaging film		Typ 	Thermoverschweißte Päckchen in Mehrschichtverpackungsfolie
Material	PA + PE	Material	PA + PE	
Labeling	NEUTRAL FILM + external adhesive label	Produktkennzeichnung	NEUTRALE FOLIE + externes Klebeetikett	
Sizes	500 g	120 mm x 53,5 mm x 213 (h) mm	Größen	500 g 120 mm x 53,5 mm x 213 (h) mm

Secondary packaging

Sekundärverpackung

Type 	Made of corrugated cardboard of such quality allowing proper stability when stacked on a pallet, during storage and transport, and adequate protection of the product inside the carton during normal handling operations	Typ 	Aus Wellpappe von einer Qualität, die eine gute Stabilität beim Stapeln auf Paletten während der Aufbewahrung und des Transports gewährleistet und das darin enthaltene Produkt während der normalen Bewegung/Beförderung angemessen schützt
---	---	--	--

	500 g		500 g
Packages / Carton	16	Verpackungen / Karton	16
Net weight / Carton	8 kg	Nettogewicht / Karton	8 kg
Sizes (mm)	400 x 300 x 155 (h)	Größen (mm)	400 x 300 x 155 (h)

Palletization

Paletten

	500 g		500 g
Cartons/Pallet level	8	Kartons / Lagen pro Palette	8
Pallet levels	8	Lagen pro Palette	8
Cartons / Pallet	64	Kartons / Palette	64
Net weight / Pallet	512 kg	Nettogewicht / Palette	512 kg
Protection	Film extensible 	Schutz	Stretchfolie 
Type of pallet	EPAL - EUR	Palette	EPAL - EUR
Sizes (cm)	80 x 120 x 139 (h)	Größen (cm)	80 x 120 x 139 (h)

NOTES	NOTE
-------	------

This document is exclusive property of the MYLENA tortellini S.r.l., the reproduction of this document and not authorized diffusion is strictly forbidden.

Diese Unterlagen sind Alleineigentum der MYLENA tortellini S.r.l.; die Vervielfältigung für Dritte und die nicht genehmigte Verbreitung sind verboten.

Issued by: Quality Assurance
Approved by: LUINETTI ALESSANDRA (Quality Manager)
Print date: 09/06/2022

Ausgegeben von: Qualitätssicherung
Genehmigt von: LUINETTI ALESSANDRA (Quality Manager)
Druckdatum: 09/06/2022

MYLENA tortellini srl
Via del Lavoro, 2
24043 Caravaggio (Bg) - ITALIA

MYLENA tortellini S.r.l. Via del Lavoro, 2 – 24043 Caravaggio (BG) – Italia – P.IVA: 03251800169 Tel. ++39 0363 54022 – Fax ++39 0363 50213 – www.mylenea.it – mail: info@mylenae.it
--