



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**  
**LASAGNE CARCIOFI E SALSICCIA**

Revisione 04 del 27/02/2018  
Pagina 1/2

**LASAGNE CARCIOFI E SALSICCIA**

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

STABILIMENTO DI PRODUZIONE	CI.ERRE GASTRONOMIA S.R.L. Via Leopardi, 29 29121 Piacenza tel 0523-490283 mail: info@cierregastronomia.it Numero di riconoscimento/approval number: <b>CE IT 9 3535 L</b>
DENOMINAZIONE DI VENDITA	Lasagne carciofi e salsiccia
DENOMINAZIONE LEGALE	Prodotto di gastronomia
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	+4°C
DATA DI SCADENZA	18 giorni nella confezione originale
INGREDIENTI	Gli ingredienti sono riportati in etichetta (ai sensi del D.leg. 109/92 e Reg. CE 1169/11)
ALLERGENI	<b>Cereali contenenti glutine (grano), latte e derivati del latte, uova.</b>
CONFEZIONAMENTO	In MAP Vaschette in pet monoporzione
DESCRIZIONE ARTICOLO	Le lasagne sono un primo piatto farcito con carciofi, salsiccia e besciamella
INDICAZIONI	Il prodotto è da sottoporre a riscaldamento in microonde a 750 W per 2 minuti



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**  
**LASAGNE CARCIOFI E SALSICCIA**

Revisione 05 del 27/02/18  
Pagina 2/2

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - MICROBIOLOGICHE - NUTRIZIONALI**

**ORGANOLETTICHE**

<b>CARATTERISTICA</b>	<b>DESCRIZIONE</b>
ASPETTO ESTERIORE	Il prodotto si presenta a strati di forma quadrata gratinato in superficie
SAPORE	Tipico della pasta farcita con carciofi e salsiccia

**MICROBIOLOGICHE**

<b>PARAMETRO</b>	<b>VALORE</b>	<b>RIFERIMENTO DI LEGGE /AUTOCONTROLLO</b>
Carica microbica totale ufc/g	$\leq 1 \times 10^4$	Secondo SOP 2.11 "Controlli microbiologici"
Coliformi totali	$\leq 10 \times 10^3$	Secondo SOP 2.11 "Controlli microbiologici"
<i>Escherichia Coli</i> (ufc /g)	<10	Secondo SOP 2.11 "Controlli microbiologici"
<i>Staphilococcus aureus</i> C+ (ufc /g)	<10	Secondo SOP 2.11 "Controlli microbiologici"
<i>Salmonella</i> spp. (P/A/ in 25g)	assente	Secondo SOP 2.11 "Controlli microbiologici"
<i>Lysteria Monocytogenes</i> (P/A/ in 25g)	Assente	Secondo SOP 2.11 "Controlli microbiologici"
Muffe e lieviti	<10	Secondo SOP 2.11 "Controlli microbiologici"