



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
LASAGNE ZUCCA ZOLA

Revisione 05 del 27/02/2018
Pagina 1/2

LASAGNE ZUCCA ZOLA

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: CE IT 9 3535 L
DENOMINAZIONE DI VENDITA	Lasagne zucca zola
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	Cereali contenenti glutine (grano), latte e derivati del latte, uova.
CONFEZIONAMENTO	In MAP Vaschette in pet monoporzione
DESCRIZIONE ARTICOLO	Le lasagne sono un primo piatto farcito con zucca e gorgonzola
INDICAZIONI	Il prodotto è da sottoporre a riscaldamento in microonde a 750 W per 2 minuti



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
LASAGNE ZUCCA ZOLA

Revisione 05 del 27/02/2018
Pagina 2/2

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - MICROBIOLOGICHE - NUTRIZIONALI

ORGANOLETTICHE

CARATTERISTICA	DESCRIZIONE
ASPETTO ESTERIORE	Il prodotto si presenta a strati di forma quadrata gratinato in superficie
SAPORE	Tipico della pasta farcita con zucca e gorgonzola

MICROBIOLOGICHE

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