



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
LASAGNE AL RAGU'

Revisione 04 del 23/10/2017
Pagina 1/2

LASAGNE AL RAGU'

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 al ragù
DENOMINAZIONE LEGALE	Prodotto di gastronomia
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	+4°C
DATA DI SCADENZA	18 giorni nella confezione originale
INGREDIENTI	Pasta: farina di grano tenero "000", semola di grano duro, uova pastorizzate 45%, acqua. Ragù: carne bovina, passata di pomodoro, soffritto (carote, sedano , cipolla), preparato per brodo (glutammato), sale, pepe. Besciamella: latte intero, farina di grano tipo "0", burro (materia grassa 82%, panna), sale.
ALLERGENI	Cereali contenenti glutine (grano), latte e derivati del latte, uova, sedano.
CONFEZIONAMENTO	In MAP Vaschette in pet monoporzione
DESCRIZIONE ARTICOLO	Le lasagne sono un primo piatto condito con ragù e besciamella
INDICAZIONI	Il prodotto è da sottoporre a riscaldamento in microonde a 750 W per 2 minuti



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
LASAGNE AL RAGU'

Revisione 04 del 23/10/2017
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 ragu' e besciamella

MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	VALORE	RIFERIMENTO DI LEGGE /AUTOCONTROLLO
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"

NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO

Energia	718,2 kJ/171,69 kcal
Grassi di cui grassi saturi	7,17 g 2,96 g
Carboidrati di cui zuccheri	20,93 g 4,45 g
Fibre	1,06 g
Proteine	7,85 g
Sale	1,20 g