



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
NIDI DI RONDINE

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

NIDI DI RONDINE

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	Nidi di rondine
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. Farcitura: besciamella (latte intero, farina di grano tipo "0", burro (materia grassa 82%, panna), sale), prosciutto cotto (carne di suino 74%, acqua, sale, destrosio, aromi, gelificanti: carragenina, antiossidanti: ascorbato di sodio, conservanti: nitrito di sodio, nitrato di potassio), edamer 60% (latte , caglio, sale)
ALLERGENI	Cereali contenenti glutine (frumento), latte e derivati del latte, uova.
CONFEZIONAMENTO	In MAP Vaschette in pet MONOPORZIONE
DESCRIZIONE ARTICOLO	I nidi sono un primo piatto condito con besciamella
INDICAZIONI	Il prodotto è da sottoporre a riscaldamento in microonde a 750 W per 2 minuti



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
NIDI DI RONDINE

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - MICROBIOLOGICHE - NUTRIZIONALI

ORGANOLETTICHE

CARATTERISTICA	DESCRIZIONE
ASPETTO ESTERIORE	Il prodotto si presenta con una forma rotonda, farcito con prosciutto e formaggio
SAPORE	Tipico del prosciutto e del formaggio

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"

NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO

<i>Energia</i>	<i>1086 kJ/259,55 kcal</i>
Grassi	9,40 g
di cui grassi saturi	4,58 g
Carboidrati	31,89 g
di cui zuccheri	1,94 g
Fibre	1,41 g
Proteine	13,88 g
Sale	1,29 g