



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
PICOLA

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

PICOLA

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	Picola
DENOMINAZIONE LEGALE	Prodotto di gastronomia
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	+4°C
DATA DI SCADENZA	18 giorni nella confezione originale
INGREDIENTI	Carne equina, passata di pomodoro, soffritto (carote, sedano , cipolla), peperone, preparato per brodo (glutammato), sale, pepe.
ALLERGENI	Sedano
CONFEZIONAMENTO	In MAP Vaschette in pet monoporzione
DESCRIZIONE ARTICOLO	La piccola è un secondo piatto tipico della Provincia di Piacenza da accompagnare alla polenta
INDICAZIONI	Il prodotto è da sottoporre a riscaldamento in microonde a 750 W per 2 minuti



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO
PICOLA**

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - MICROBIOLOGICHE - NUTRIZIONALI

ORGANOLETTICHE

CARATTERISTICA	DESCRIZIONE
ASPETTO ESTERIORE	Il prodotto si presenta come carne macinata con pomodoro e peperone
SAPORE	Tipico della carne equina

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	1011,84 kJ/241,60 kcal
Grassi	14,50 g
di cui grassi saturi	1,75 g
Carboidrati	12,60 g
di cui zuccheri	13,67 g
Fibre	1,35 g
Proteine	14,71 g
Sale	0,19 g