



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**  
**TORTELLI AL BURRO**

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

**TORTELLI AL BURRO**

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

|                              |  |
|------------------------------|--|
| STABILIMENTO DI PRODUZIONE   | CI.ERRE GASTRONOMIA S.R.L.<br>Via Leopardi, 29 29121 Piacenza tel 0523-490283<br>mail: info@cierregastronomia.it<br>Numero di riconoscimento/approval number:<br><b>CE IT 9 3535 L</b>   |
| DENOMINAZIONE DI VENDITA     | Tortelli al burro  |
| DENOMINAZIONE LEGALE         | Prodotto di gastronomia  |
| TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE | +4°C   |
| DATA DI SCADENZA             | 18 giorni nella confezione originale   |
| INGREDIENTI                  | Pasta 50%: farina di <b>grano</b> tenero "000", semola di grano duro, <b>uova</b> pastorizzate 45%, acqua.<br>Ripieno 50%: ricotta di <b>latte</b> vaccino, mix di formaggi grattugiati ( <b>latte</b> , sale, caglio, conservante: lisozima derivato dall' <b>uovo</b> ), spinaci (10%), sale, noce moscata, pepe.<br>Condimento: burro 10% (materia grassa 82%, <b>panna</b> ) |
| ALLERGENI                    | <b>Cereali contenenti glutine (frumento), latte e derivati del latte, uova.</b>  |
| CONFEZIONAMENTO              | In MAP<br>Vaschette in pet MONOPORZIONE  |
| DESCRIZIONE ARTICOLO         | I tortelli sono un primo piatto condito con burro  |
| INDICAZIONI                  | Il prodotto è da sottoporre a riscaldamento in microonde a 750 W per 2 minuti  |

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - MICROBIOLOGICHE - NUTRIZIONALI**



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**  
**TORTELLI AL BURRO**

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

### ORGANOLETTICHE

| <b>CARATTERISTICA</b> | <b>DESCRIZIONE</b>  |
|-----------------------|---|
| ASPETTO ESTERIORE     | Il prodotto si presenta con una forma a caramella, di colore giallo paglierino, con consistenza morbida |
| SAPORE                | Tipico della pasta ripiena a base di ricotta e spinaci condita con burro                                |

### MICROBIOLOGICHE

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

### NUTRIZIONALI

#### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO

|                                |                         |
|--------------------------------|-------------------------|
| <i>Energia</i>                 | <i>1302 kJ/310 kcal</i> |
| Grassi<br>di cui grassi saturi | 8,5 g<br>6,5 g          |
| Carboidrati<br>di cui zuccheri | 40,5 g<br>4,7 g         |
| Fibre                          | 2,7 g                   |
| Proteine                       | 11,8 g                  |
| Sale                           | 0,75 g                  |