



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**  
**ZUCCHINE RIPIENE**

Revisione 04 del 27/02/2018  
Pagina 1/2

**ZUCCHINE RIPIENE**

**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: <b>CE IT 9 3535 L</b>
DENOMINAZIONE DI VENDITA	Zucchine ripiene
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	<b>Cereali contenenti glutine (frumento), sedano, solfiti, latte suoi derivati, uovo</b>
CONFEZIONAMENTO	In MAP Vaschette in pet MONOPORZIONE
DESCRIZIONE ARTICOLO	Le zucchine ripiene sono un secondo piatto a base di verdure ripiene con carne
INDICAZIONI	Il prodotto è da sottoporre a riscaldamento in microonde a 750 W per 2 minuti



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**  
**ZUCCHINE RIPIENE**

Revisione 04 del 27/02/2018  
Pagina 2/2

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - MICROBIOLOGICHE - NUTRIZIONALI**

**ORGANOLETTICHE**

<b>CARATTERISTICA</b>	<b>DESCRIZIONE</b>
ASPETTO ESTERIORE	Il prodotto si presenta come una barchetta ripiena di carne e ben gratinata al forno
SAPORE	Tipico delle verdure ripiene a base di carne

**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 "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>Staphylococcus 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>	
Grassi di cui grassi saturi	
Carboidrati di cui zuccheri	
Fibre	
Proteine	
Sale	