



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
ZUCCHINE TRIFOLATE

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

ZUCCHINE TRIFOLATE

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 | Zucchine trifolate |
| 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 | NESSUNO |
| CONFEZIONAMENTO | In MAP Vaschette in pet MONOPORZIONE |
| DESCRIZIONE ARTICOLO | Le zucchine trifolate sono un contorno di verdure |
| 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

| CARATTERISTICA | DESCRIZIONE |
|-----------------------|-------------------------------------------------|
| ASPETTO ESTERIORE | Il prodotto si presenta come zucchine a cubetti |
| SAPORE | Tipico delle verdure |

MICROBIOLOGICHE

| PARAMETRO | VALORE | RIFERIMENTO DI LEGGE /AUTOCONTROLLO |
|---------------------------------------------|-----------------------|------------------------------------------------|
| <i>Carica microbica totale uffc/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" |