



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
CHELE DI GRANCHIO

Revisione 03 del 03/03/2016
Pagina 1/2

CHELE DI GRANCHIO

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 | Chele di granchio |
| DENOMINAZIONE LEGALE | Prodotto di gastronomia |
| TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE | +4°C |
| SHELF-LIFE/DATA DI SCADENZA | 15 giorni nella confezione originale 2 giorni dopo l'apertura |
| INGREDIENTI | Acqua, surimi 16,5% [(pasta di pesce tritata (Nemipter - <i>Nemipterus spp.</i>), pescato in zona FAO N° 57 e 71, attrezzi da pesca: reti da traino), zucchero, stabilizzanti E450, E451, E452], pangrattato (farina di frumento , amido di tapioca, lievito in polvere, olio vegetale idrogenato, zucchero, coloranti E160C, E170, antiossidante: E300), pastella (amido di mais, sale, zucchero, addensante E412, coloranti: E100, E160c), amido di frumento , chele di granchio, amido modificato di tapioca, zucchero, amido di patate, sale, olio di palma, proteine di soia, estratto/aroma granchio 0,2%, stabilizzante E450i, albume d' uovo , olio di semi di girasole. |
| ALLERGENI | Pesce, frumento/grano, uova |
| PRESENTAZIONE - | Confezionamento ATM: vaschetta di poliammide con coperchio termosaldato in poliestere e polietilene, in atmosfera modificata (gas alisol 0941 N2 70%- E290 CO2 30%) |
| CONFEZIONAMENTO | Prodotto venduto a peso |
| DESCRIZIONE ARTICOLO | Le chele sono un piatto a base di pesce fritto |
| INDICAZIONI | Il prodotto è pronto al consumo. Si consiglia di riscaldare in forno tradizionale per 10 minuti |



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
CHELE DI GRANCHIO

Revisione 03 del 03/03/2016
Pagina 2/2

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - MICROBIOLOGICHE - NUTRIZIONALI

ORGANOLETTICHE

| CARATTERISTICA | DESCRIZIONE |
|-----------------------|---|
| ASPETTO ESTERIORE | Il prodotto si presenta fritto e dorato |
| SAPORE | Tipico dei prodotti a base di pesce |

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" |