



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
FARRO ALLE VERDURE

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

FARRO ALLE VERDURE

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	Farro alle verdure
DENOMINAZIONE LEGALE	Prodotto di gastronomia
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	+4°C
DATA DI SCADENZA	12 giorni nella confezione originale 3 giorni dopo l'apertura
INGREDIENTI	Gli ingredienti sono riportati in etichetta (ai sensi del D.leg. 109/92 e Reg. CE 1169/11)
ALLERGENI	Farro, sedano, latte, uovo, panna, noci evidenziati in etichetta in grassetto (ai sensi del Reg. CE 1169/11)
PRESENTAZIONE - CONFEZIONAMENTO	In MAP Vaschette in pet da 2 KG
DESCRIZIONE ARTICOLO	L'insalata di farro è un primo piatto a base di farro condito con verdure miste e pesto
INDICAZIONI	Il prodotto è pronto al consumo



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
FARRO ALLE VERDURE

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - MICROBIOLOGICHE - NUTRIZIONALI

ORGANOLETTICHE

CARATTERISTICA	DESCRIZIONE
ASPETTO ESTERIORE	Il prodotto si presenta come un insalata di farro con verdure miste
SAPORE	Mix di verdure con gusto di pesto

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"

NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO

<i>Energia</i>	495 kJ/130kcal
Grassi di cui grassi saturi	4,0 g 0,7 g
Carboidrati	16,2
Fibre	1,7 g
Proteine	4,3 g
Sale	0,65 g