



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
FRITTO MISTO

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

FRITTO MISTO

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	FRITTO MISTO
DENOMINAZIONE LEGALE	Prodotto di gastronomia
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	+4°C
DATA DI SCADENZA	10 giorni nella confezione originale 2 giorni dopo l'apertura
INGREDIENTI	Gli ingredienti sono riportati in etichetta (ai sensi del D.leg. 109/92 e Reg. CE 1169/11)
ALLERGENI	Totano, gamberetti, pesce bianco, crostacei, frumento, uova, soia.
PRESENTAZIONE - CONFEZIONAMENTO	In MAP Vaschette in pet da 1 Kg
DESCRIZIONE ARTICOLO	Il fritto misto è un piatto a base di pesce
INDICAZIONI	Il prodotto è pronto al consumo



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
FRITTO MISTO

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

<i>PARAMETRO</i>	<i>VALORE</i>	<i>RIFERIMENTO DI LEGGE /AUTOCONTROLLO</i>
<i>Carica microbica totale ufc/g</i>	$\leq 1 \times 10^4$	Secondo SOP 2.11 "Controlli microbiologici"
<i>Coliformi totali</i>	$\leq 10 \times 10^3$	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>Listeria Monocytogenes (P/A/ in 25g)</i>	Assente	Secondo SOP 2.11 "Controlli microbiologici"
<i>Muffe e lieviti</i>	<10	Secondo SOP 2.11 "Controlli microbiologici"

NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO

<i>Energia</i>	<i>917 Kj 219 Kcal</i>
Grassi di cui grassi saturi	14.6 g 1.8 g
Carboidrati di cui zuccheri	2.55 g -1.91 g
Proteine	18.75 g
Sale	0.65 g