



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
INSALATA DI RISO

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

INSALATA DI RISO

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	Insalata di riso
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	Sedano,solfiti,latte,tonno,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 riso è un primo piatto a base di riso condito con verdure miste e tonno
INDICAZIONI	Il prodotto è pronto al consumo



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
INSALATA DI RISO

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - MICROBIOLOGICHE - NUTRIZIONALI

ORGANOLETTICHE

CARATTERISTICA	DESCRIZIONE
ASPETTO ESTERIORE	Il prodotto si presenta come riso condito con verdure e tonno
SAPORE	Mix di verdure e tonno con gusto di prosciutto e formaggio

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>Listeria 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

Energia	993 kj/235 kcal
Grassi	8,96 g
Di cui acidi grassi saturi	2.21 g
Carboidrati	29,67 g
Di cui zuccheri	1.49 g
Fibre	1.54 g
Proteine	8.68 g
Sale	3,17 g