



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO
MERLUZZO**

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

MERLUZZO

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	Merluzzo fritto
DENOMINAZIONE LEGALE	Prodotto di gastronomia
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	+4°C
DATA DI SCADENZA	15 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	Merluzzo Nordico, grano
PRESENTAZIONE - CONFEZIONAMENTO	In MAP Vaschette in pet da 1 Kg
DESCRIZIONE ARTICOLO	Il merluzzo fritto è un piatto a base di pesce
INDICAZIONI	Il prodotto è pronto al consumo



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO
MERLUZZO**

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"

NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO

<i>Energia</i>	<i>1489 Kj 359 Kcal</i>
Grassi di cui grassi saturi	21.6 g 2.5 g
Carboidrati di cui zuccheri	10.9 g 0.7 g
Proteine	27.9 g
Sale	2.2 g