



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
RISO CANTONESE

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

RISO CANTONESE

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	Riso cantonese
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	Uova
PRESENTAZIONE - CONFEZIONAMENTO	In MAP Vaschette in pet da 2 Kg
DESCRIZIONE ARTICOLO	Il riso alla cantonese è un primo piatto a base di riso con piselli, prosciutto cotto e frittata
INDICAZIONI	Il prodotto è pronto al consumo



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
RISO CANTONESE

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - MICROBIOLOGICHE - NUTRIZIONALI

ORGANOLETTICHE

CARATTERISTICA	DESCRIZIONE
ASPETTO ESTERIORE	Il prodotto si presenta con i chicchi di riso conditi con prosciutto, piselli e uova
SAPORE	Mix di uova e piselli

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	1253 kj/300 kcal
Grassi	11,15 g
di cui saturi	2,3 g
Carboidrati	37,55 g
di cui zuccheri	1,36 g
Fibre	1,3 g
Proteine	11,3 g
Sale	1,5 g