



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
SALSA COTTA

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

SALSA COTTA

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	Salsa cotta
DENOMINAZIONE LEGALE	Prodotto di gastronomia
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	+4°C
SHELF-LIFE/DATA DI SCADENZA	90 giorni nella confezione originale 30 giorni disposto in contenitori ermetici con olio di semi per copertura, in frigorifero a +4°C 10 giorni dopo l'apertura della confezioni
INGREDIENTI	Sedano , carote, cipolline all'aceto, prezzemolo, filetto di peperone, ketchup (pomodori freschi, sciroppo di glucosio-fruttosio, aceto di acquavite, zucchero, amido modificato, sale, conservante: potassio sorbato, spezie), sale, olio di semi di girasole. Il prodotto è confezionato con aggiunta del 20% di olio di semi di girasole come copertura ai fini di una migliore conservabilità.
ALLERGENI	Sedano
PRESENTAZIONE -	Confezionamento ATM: vaschetta di poliammide con coperchio termosaldato in poliestere e polietilene, in atmosfera modificata (gas alisol 0941 N2 70%- E290 CO2 30%)
CONFEZIONAMENTO	Prodotto venduto a peso
DESCRIZIONE ARTICOLO	La salsa cotta è un prodotto da accompagnare a carni lesse, bollite e al forno
INDICAZIONI	Il prodotto è pronto al consumo da consumarsi a temperatura ambiente, da non riscaldare



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
SALSA COTTA

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - MICROBIOLOGICHE - NUTRIZIONALI

ORGANOLETTICHE

CARATTERISTICA

DESCRIZIONE

ASPETTO ESTERIORE

Il prodotto si presenta in forma compatta di colore verde chiaro

SAPORE

Tipico delle verdure

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>Lysteria 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"