



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
TORTELLI AI FUNGHI

Revisione 05 del 03/03/2018
Pagina 1/2

TORTELLI AI FUNGHI

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	Tortelli ai funghi
DENOMINAZIONE LEGALE	Prodotto di gastronomia
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	+4°C
DATA DI SCADENZA	18 giorni nella confezione originale
INGREDIENTI	Gli ingredienti sono riportati in etichetta (ai sensi del D.leg. 109/92 e Reg. CE 1169/11)
ALLERGENI	Cereali contenenti glutine (frumento), latte e derivati del latte, uova.
CONFEZIONAMENTO	In MAP Vaschette in pet MONOPORZIONE
DESCRIZIONE ARTICOLO	I tortelli sono un primo piatto condito con burro e funghi
INDICAZIONI	Il prodotto è da sottoporre a riscaldamento in microonde a 750 W per 2 minuti



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
TORTELLI AI FUNGHI

Revisione 05 del 03/03/2018
Pagina 2/2

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - MICROBIOLOGICHE - NUTRIZIONALI

ORGANOLETTICHE

CARATTERISTICA	DESCRIZIONE
ASPETTO ESTERIORE	Il prodotto si presenta con una forma a caramella, di colore giallo paglierino, con consistenza morbida
SAPORE	Tipico della pasta ripiena a base di ricotta e spinaci condita con burro e funghi

MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	VALORE	RIFERIMENTO DI LEGGE /AUTOCONTROLLO
Carica microbica totale ufc/g	$\leq 1 \times 10^4$	Secondo SOP 2.11 "Controlli microbiologici"
Coliformi totali	$\leq 10 \times 10^3$	Secondo SOP 2.11 "Controlli microbiologici"
<i>Escherichia Coli</i> (ufc /g)	<10	Secondo SOP 2.11 "Controlli microbiologici"
<i>Staphilococcus aureus</i> C+ (ufc /g)	<10	Secondo SOP 2.11 "Controlli microbiologici"
<i>Salmonella</i> spp. (P/A/ in 25g)	assente	Secondo SOP 2.11 "Controlli microbiologici"
<i>Lysteria Monocytogenes</i> (P/A/ in 25g)	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	1564,91 kJ/374 kcal
Grassi di cui grassi saturi	27,97 g 16,61 g
Carboidrati di cui zuccheri	22,78 g 1,56 g
Fibre	0,97 g
Proteine	9,27 g
Sale	0,8 g