



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
VALDOSTANE DI MELANZANE

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

VALDOSTANE DI MELANZANE

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	Valdostane di melanzane
DENOMINAZIONE LEGALE	Prodotto di gastronomia
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	+4°C
SHELF-LIFE/DATA DI SCADENZA	15 giorni nella confezione originale 5 giorni dopo l'apertura
INGREDIENTI	Melanzane 70%, Edamer (latte , caglio, sale), prosciutto cotto (carne di suino 74%, acqua, sale, destrosio, aromi, gelificanti: carragenina, antiossidanti: ascorbato di sodio, conservanti: nitrito di sodio, nitrato di potassio), uova pastorizzate, pane grattugiato (farina di grano tenero tipo "0", lievito di birra), farina di grano tenero tipo "0", olio di semi di girasole per friggere.
ALLERGENI	Latte, grano, uova
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	Le valdostane sono un secondo piatto
INDICAZIONI	Il prodotto è pronto al consumo e deve solo essere scaldato in forno tradizionale o microonde
IMMAGINE	



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - MICROBIOLOGICHE - NUTRIZIONALI

ORGANOLETTICHE

CARATTERISTICA	DESCRIZIONE
ASPETTO ESTERIORE	Il prodotto si presenta a fagotto ripieno di prosciutto e formaggio
SAPORE	Tipico della melanzana

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 spp.</i> (P/A/ in 25g)	assente	Secondo SOP 2.11 "Controlli microbiologici"
<i>Listeria 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	663,88 Kj 158,64 Kcal
Grassi di cui grassi saturi	13.26 g 4.37 g
Carboidrati di cui zuccheri	1.50 g 1.50 g
Fibre	1,04
Proteine	10,56 g
Sale	1,55 g