



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
VALDOSTANE DI PROSCIUTTO

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

VALDOSTANE DI PROSCIUTTO

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 prosciutto
DENOMINAZIONE LEGALE	Prodotto di gastronomia
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	+4°C
SHELF-LIFE/DATA DI SCADENZA	15 giorni nella confezione originale 2 giorni dopo l'apertura
INGREDIENTI	Edamer 60% (latte , caglio, sale), prosciutto cotto 30% (carne di suino 74%, acqua, sale, destrosio, aromi, gelòficanti: 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", sale.
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 da friggere per almeno tre minuti per parte



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - MICROBIOLOGICHE - NUTRIZIONALI

ORGANOLETTICHE

CARATTERISTICA	DESCRIZIONE
ASPETTO ESTERIORE	Il prodotto si presenta di forma quadrata, con due fette di formaggio ripiene di prosciutto
SAPORE	Tipico dei prodotti a base di formaggio e prosciutto

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"
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"