



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**  
**CRESPELLE PROSCIUTTO**

Revisione 05 del 03/03/18  
Pagina 1/2

**CRESPELLE 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: <b>CE IT 9 3535 L</b>
DENOMINAZIONE DI VENDITA	Crespelle al Prosciutto
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	<b>Cereali contenenti glutine (frumento), latte e derivati del latte, uova.</b>
CONFEZIONAMENTO	In MAP Vaschette in pet MONOPORZIONE
DESCRIZIONE ARTICOLO	Le crespelle sono un primo piatto a base di Besciamella e prosciutto
INDICAZIONI	Il prodotto è da sottoporre a riscaldamento in microonde a 750 W per 2 minuti



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**  
**CRESPELLE PROSCIUTTO**

Revisione 05 del 03/03/18  
Pagina 2/2

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - MICROBIOLOGICHE - NUTRIZIONALI**

**ORGANOLETTICHE**

<b>CARATTERISTICA</b>	<b>DESCRIZIONE</b>
ASPETTO ESTERIORE	Il prodotto si presenta con una forma triangolare, farcito con besciamella e prosciutto
SAPORE	Tipico del prosciutto

**MICROBIOLOGICHE**

<b>PARAMETRO</b>	<b>VALORE</b>	<b>RIFERIMENTO DI LEGGE /AUTOCONTROLLO</b>
<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"

**NUTRIZIONALI**

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO**

<i>Energia</i>	<i>817,83 kj - 195,50 kcal</i>
Grassi di cui grassi saturi	12,12g 6,18 g
Carboidrati di cui zuccheri	10,03 g 2,60 g
Fibre	0,37 g
Proteine	12,19 g
Sale	2,19 g