




**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**  
**FRITTATINE**

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

**FRITTATINE**

**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	Frittatine
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	<b>Uova</b> pastorizzate, prosciutto cotto (carne di suino 74%, acqua, sale, carragenina, antiossidanti: ascorbato di sodio, conservanti: nitrito di sodio), olio di semi di girasole, spinaci, sale
ALLERGENI	<b>Uova</b> e derivati evidenziati in etichetta in grassetto (ai sensi del Reg. CE 1169/11)
CONFEZIONAMENTO	Confezionamento in atmosfera protettiva (MAP) in vaschetta PET  Prodotto da vendere a peso
DESCRIZIONE ARTICOLO	La frittate sono un secondo piatto
MODALITÀ DI UTILIZZO	Il prodotto è pronto al consumo. Si consiglia di riscaldare in forno tradizionale per 10 minuti o microonde per 2 minuti a 750 W
IMMAGINE	



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**  
**FRITTATINE**

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

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - MICROBIOLOGICHE - NUTRIZIONALI**

**ORGANOLETTICHE**

<b>CARATTERISTICA</b>	<b>DESCRIZIONE</b>
ASPETTO ESTERIORE	Il prodotto si presenta di forma tondeggiante, di colore giallo dorato
SAPORE	Tipico delle uova

**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>Listeria 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

<b>Energia</b>	<b>Kj 1037,9 Kcal 248</b>
Grassi	21,87 g
di cui grassi saturi	4,37 g
Carboidrati	0,88 g
di cui zuccheri	0,87 g
Fibre	1,01 g
Proteine	11,66 g
Sale	1,01 g