




SCHEDA TECNICA PRODOTTO
OMELETTE

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

OMELETTE

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	Omelette
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	Uova pastorizzate, prosciutto cotto (carne di suino 77%, acqua, sale, carragenina, antiossidanti: ascorbato di sodio, conservanti: nitrito di sodio), edamer (latte ,sale,caglio), olio di semi di girasole, spinaci, sale
ALLERGENI	Uova e derivati, latte e derivati evidenziati in etichetta in grassetto (ai sensi del Reg. CE 1169/11)
CONFEZIONAMENTO	Confezionamento in atmosfera protettiva (MAP), in vaschetta di poliammide con coperchio termosaldato in poliestere e polietilene Prodotto venduto a peso
DESCRIZIONE ARTICOLO	Le omelette sono un secondo piatto
MODALITÀ DI UTILIZZO	Il prodotto è pronto al consumo. Si consiglia di riscaldare in forno tradizionale per 10 minuti o in microonde per 2 minuti 750 W
IMMAGINE	



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
OMELETTE

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - MICROBIOLOGICHE - NUTRIZIONALI

ORGANOLETTICHE

CARATTERISTICA	DESCRIZIONE
ASPETTO ESTERIORE	Il prodotto si presenta di forma tondeggiante. le frittatine sono di forma cilindrica di colore giallo dorato
SAPORE	Tipico delle uova

MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	VALORE	RIFERIMENTO DI LEGGE /AUTOCONTROLLO
<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

<i>Energia</i>	1023 Kj 245 Kcal
Grassi di cui grassi saturi	20,7 g 5,2 g
Carboidrati di cui zuccheri	0,9 g 0,8 g
Fibre	1,0 g
Proteine	13,3 g
Sale	1,4 g