



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
PEPERONI RIPIENI

Revisione 04 del 25/09/2017
Pagina 1/2

PEPERONI RIPIENI

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	Peperoni ripieni
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	Carne di manzo, carne di maiale, patate, formaggio grattugiato (latte , caglio, sale, conservante: lisozima proteina naturale estratta dall' uovo), pane grattugiato (farina di grano tenero tipo "0", lievito di birra, sale), fiocchi di patate (patate disidratate 99%), emulsionante: mono e digliceridi di acidi grassi E471, stabilizzante: difosfato di sodio E450, spezie, antiossidante: palmitato di ascorbilo E304, metabisolfito di sodio E223, aroma naturale, correttore di acidità: acido citrico E330), peperoni albume d' uovo pastorizzato, soffritto di verdure (sedano , carote, cipolle), olio di semi di girasole, sale, preparato per brodo a base di glutammato, aglio, prezzemolo, pepe, noce moscata,
ALLERGENI	Latte e derivati, grano, uova e prodotti a base di uova , 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	I peperoni ripieni sono un secondo piatto e/o contorno
MODALITÀ DI UTILIZZO	Il prodotto è pronto al consumo. Si consiglia di riscaldare in forno tradizionale per 10 minuti, in microonde per 2 minuti a 750 W
IMMAGINI	



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
PEPERONI RIPIENI

Revisione 04 del 25/09/2017
Pagina 2/2

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - MICROBIOLOGICHE - NUTRIZIONALI

ORGANOLETTICHE

CARATTERISTICA	DESCRIZIONE
ASPETTO ESTERIORE	Il prodotto si presenta di forma tondeggiante di colore marroncino chiaro con doratura
SAPORE	Tipico della carne

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>	884 kJ/ 211kcal
Grassi	14,3 g
di cui grassi saturi	4,9 g
Carboidrati	11 g
di cui zuccheri	3,4 g
Fibre	0,5 g
Proteine	10,4 g
Sale	2,2 g