



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
PIZZOCCHERI

Revisione 04 del 23/10/2017
Pagina 1/2

PIZZOCCHERI

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	Pizzoccheri
DENOMINAZIONE LEGALE	Prodotto di gastronomia
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	+4°C
SHELF-LIFE/DATA DI SCADENZA	18 giorni nella confezione originale
INGREDIENTI	Pasta: farina di grano saraceno, farina "000" di semola di grano duro, uova pastorizzate (45%), acqua. Condimento: biette, patate, verza, edamer (latte ,sale, caglio), mix di formaggi grattugiati (latte ,sale,caglio, conservante:lisozima, derivato dall' uovo), burro , sale, aglio in polvere.
ALLERGENI	Cereali contenenti glutine (frumento), latte e derivati del latte, uova.
CONFEZIONAMENTO	In MAP Vaschette in PET Monoporzione
DESCRIZIONE ARTICOLO	I pizzoccheri sono un primo piatto
INDICAZIONI	Il prodotto è da sottoporre a riscaldamento in microonde a 750W per 2 minuti



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - MICROBIOLOGICHE - NUTRIZIONALI

ORGANOLETTICHE

CARATTERISTICA	DESCRIZIONE
ASPETTO ESTERIORE	Il prodotto si presenta a strisce di pasta strette e lunghe
SAPORE	Tipico della farina di grano saraceno, biette e formaggi

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"

NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO

<i>Energia</i>	<i>1010,88 Kj 241,59 Kcal</i>
Grassi	11,68 g
di cui grassi saturi	6,71 g
Carboidrati	25,41 g
di cui zuccheri	1,88 g
Fibre	2,03 g
Proteine	10,26 g
Sale	2 g