



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
POLPETTE DI CARNE

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

POLPETTE DI CARNE

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	Polpette di carne
DENOMINAZIONE LEGALE	Prodotto di gastronomia
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	+4°C
SHELF-LIFE/DATA DI SCADENZA	15 giorni nella confezione originale 2 giorni dopo l'apertura
INGREDIENTI	Carne di manzo 25% carne di maiale 25%, 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), albume d' uovo pastorizzato, soffritto di verdure (sedano , carote, cipolle), sale, aglio, prezzemolo, pepe olio di semi di girasole
ALLERGENI	Latte, grano, uova, sedano
PRESENTAZIONE -	Confezionamento ATM: vaschetta di poliammide con coperchio termosaldato in poliestere e polietilene, in atmosfera modificata (gas alisol 0941 N2 70%- E290 CO2 30%)
CONFEZIONAMENTO	Prodotto venduto a peso
DESCRIZIONE ARTICOLO	Le polpette di carne sono un secondo piatto fritto
INDICAZIONI	Il prodotto è pronto al consumo. Si consiglia di riscaldare in forno tradizionale per 10 minuti



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
POLPETTE DI CARNE

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 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>Lysteria Monocytogenes (P/A/ in 25g)</i>	Assente	Secondo SOP 2.11 "Controlli microbiologici"
Muffe e lieviti	<10	Secondo SOP 2.11 "Controlli microbiologici"