



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**  
**TORTELLI ALLA ZUCCA**

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

**TORTELLI ALLA ZUCCA**

**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	Tortelli di zucca
DENOMINAZIONE LEGALE	Pasta fresca all'uovo con ripieno
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	+4°C
INGREDIENTI	Pasta: farina di <b>grano</b> tenero "00", <b>uova</b> pastorizzate 45%, acqua. Ripieno: zucca (70%), ricotta di <b>latte</b> vaccino, mix di formaggi stagionati, ( <b>latte</b> , sale, caglio, conservante: lisozima proteina naturale estratta dall' <b>uovo</b> Spolverizzati con semolino di riso
ALLERGENI	<b>Grano, uova, latte</b> evidenziati in etichetta in grassetto (ai sensi del Reg. CE 1169/11)
CONFEZIONAMENTO	Confezionamento ATM: In vaschetta di poliammide con coperchio termosaldato in poliestere e polietilene, in atmosfera modificata (gas alisol 0941 N2 70%- E290 CO2 30 %) Pezzatura: 300 g- 1 kg
SHELF-LIFE DATA DI SCADENZA	Durata della conservazione ATM (confezione integra) dalla data di produzione:18 gg
DESCRIZIONE ARTICOLO	I tortelli di zucca sono un primo piatto da condire a piacere
INDICAZIONI	Il prodotto è da sottoporre a cottura in acqua portata ad ebollizione per un tempo che varia tra 2-5 minuti



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**  
**TORTELLI ALLA ZUCCA**

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

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - MICROBIOLOGICHE**

**ORGANOLETTICHE**

<b>CARATTERISTICA</b>	<b>DESCRIZIONE</b>
ASPETTO ESTERIORE	Il prodotto si presenta in forma di treccia, di colore giallo-arancio, con consistenza morbida
ASPETTO INTERIORE	Ripieno di colore giallo-arancio costituito da zucca e formaggio
ODORE	Profumo che ricorda la zucca
SAPORE	Mix di zucca e formaggio

**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>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**

<i>Energia</i>	<i>908,9 KJ/217 Kcal</i>
Grassi	9,40 g
di cui grassi saturi	6,20 g
Carboidrati	22,60 g
di cui zuccheri	2,30 g
Fibre	1,78 g
Proteine	11,50 g
Sale	1,30 g