



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
RAVIOLI DI ZUCCA

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

RAVIOLI DI 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: CE IT 9 3535 L
DENOMINAZIONE DI VENDITA	Ravioli di zucca
DENOMINAZIONE LEGALE	Pasta fresca all'uovo con ripieno Pasta fresca all'uovo con ripieno surgelata
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	+4°C -18°C prodotto surgelato
INGREDIENTI	Pasta: farina di grano tenero "00", uova pastorizzate 45%, acqua. Ripieno: zucca (80%), mix di formaggi stagionati, (latte , sale, caglio, conservante: lisozima proteina naturale estratta dall' uovo), amaretti (zucchero, mandorle di albicocche 20%, albume d'uovo , lattosio e proteine del latte , agente lievitante: carbonato acido di sodio, aromi naturali. Spolverizzati con semolino di riso
ALLERGENI	Grano, uova, latte 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 %) Confezionamento fresco: Cartoni alimentari Confezionamento surgelato: Buste alimentari sotto vuoto Pezzatura in grammi: 250,1000,2000
SHELF-LIFE DATA DI SCADENZA	Durata della conservazione ATM (confezione integra) dalla data di produzione: 21 gg Durata della conservazione fresca: 5 gg Durata prodotto surgelato: 240 gg
DESCRIZIONE ARTICOLO	I ravioli 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
RAVIOLI DI ZUCCA

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - MICROBIOLOGICHE

ORGANOLETTICHE

CARATTERISTICA	DESCRIZIONE
ASPETTO ESTERIORE	Il prodotto si presenta con una forma quadrata, 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 e amaretti
SAPORE	Mix di zucca e amaretto

MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	VALORE	RIFERIMENTO DI LEGGE /AUTOCONTROLLO
<i>Carica microbica totale uffc/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"