




**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**  
**PISAREI**

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

**PISAREI**

**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	PISAREI
DENOMINAZIONE LEGALE	Gnocchetti tipici piacentini
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	+4°C
DATA DI SCADENZA	15 giorni nella confezione originale 3 giorni dopo l'apertura
INGREDIENTI	Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", Pane grattugiato (farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", lievito sale), acqua
ALLERGENI	<b>Cereali contenenti glutine (grano)</b> , evidenziati in grassetto (ai sensi del Reg. CE 1169/11)
PRESENTAZIONE - CONFEZIONAMENTO	Vaschette in pet da 500g, 1kg, 2kg In atmosfera protettiva (MAP)
DESCRIZIONE ARTICOLO	I pisarei sono un primo piatto da condire con un sugo tipico a base di pomodoro e fagioli borlotti
MODALITÀ DI UTILIZZO	Il prodotto è da sottoporre a cottura in acqua portata ad ebollizione per un tempo che varia tra 5 e 8 minuti
IMMAGINE	



## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - MICROBIOLOGICHE

### ORGANOLETTICHE

<b>CARATTERISTICA</b>	<b>DESCRIZIONE</b>
ASPETTO ESTERIORE	Il prodotto si presenta con una forma a gnocchetto di colore bianco
ASPETTO INTERIORE	Consistenza morbida
ODORE	Profumo che ricorda il pane
SAPORE	Mix di gnocchetto di pane

### 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"
<i>Coliformi totali ufc/g</i>	$\leq 10 \times 10^3$	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"
<i>Muffe e lieviti ufc/g</i>	<10	Secondo SOP 2.11 "Controlli microbiologici"

### NUTRIZIONALI

#### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO

<i>Energia</i>	<i>Kj 585,71 Kcal 140</i>
Grassi di cui grassi saturi	0,41 g 0,09 g
Carboidrati di cui zuccheri	31,39 g 0,73 g
Fibre	1,43 g
Proteine	4,69 g
Sale	0,00 g