



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
TORTELLI DI RICOTTA E SPINACI

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

TORTELLI DI RICOTTA E SPINACI

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	Tortelli di ricotta e spinaci
DENOMINAZIONE LEGALE	Pasta fresca all'uovo con ripieno
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	+4°C
DATA DI SCADENZA	18 giorni nella confezione originale 5 giorni dopo l'apertura
INGREDIENTI	Gli ingredienti sono riportati in etichetta (ai sensi del D.leg. 109/92 e Reg. CE 1169/11)
ALLERGENI	Grano, uova, latte evidenziati in etichetta in grassetto (ai sensi del Reg. CE 1169/11)
PRESENTAZIONE - CONFEZIONAMENTO	In MAP Vaschette in pet da 1kg
DESCRIZIONE ARTICOLO	I tortelli di ricotta e spinaci sono un primo piatto da condire a piacere (si consiglia burro e salvia o sugo con funghi)
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 DI RICOTTA E SPINACI

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - MICROBIOLOGICHE - NUTRIZIONALI

ORGANOLETTICHE

CARATTERISTICA	DESCRIZIONE
ASPETTO ESTERIORE	Il prodotto si presenta con una forma a caramella, di colore giallo paglierino, con consistenza morbida
ASPETTO INTERIORE	Ripieno di colore verde/bianco costituito da ricotta e spinaci di colore
ODORE	Profumo che ricorda il grano e gli aromi di spinacio e noce moscata
SAPORE	Mix di formaggio e spinaci

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"

NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO

<i>Energia</i>	<i>1181 kJ/280 kcal</i>
Grassi di cui grassi saturi	6,8 g 3,6 g
Carboidrati di cui zuccheri	40,5 g 4,7 g
Fibre	2,7 g
Proteine	12,8 g
Sale	0,75 g