

	<i>"RISTORANDO"</i>		 UNI EN ISO 22000 – CERT. n° 45149 UNI EN ISO 9001 – CERT. n° 45150	
Revisione n°1	Scheda Tecnica N° 3		Data 31/10/2017	
Prodotto Lasagne al ragù				
1) Prodotto	Denominazione	Lasagne al ragù di carne		
	Codice	P0000188 lasagne		
	Descrizione	Sfoglia di pasta a strati farcita con ragù e besciamella		
	Destinazione d'uso	Il prodotto è destinato a tutte le categorie di consumatori eccetto le seguenti: soggetti allergici e/o intolleranti alle sostanze evidenziate in grassetto.		
2) Ingredienti	• Pasta per lasagne* (semola di grano duro, acqua, uova fresche pastorizzate, sale alimentare aggiunto) • Ragù ◦ Carne magra di vitellone fresca ◦ Cipolla* ◦ Sedano ◦ Carote ◦ Passato di pomodoro (pomodori estrusi, acido citrico) / Concentrato di pomodoro (pomodori, sale) / Polpa di pomodoro (pomodori estrusi, acido citrico)** ◦ Olio extra vergine d'oliva ◦ Sale iodato • Besciamella ◦ Latte fresco intero** / Latte UHT P.S.** ◦ Burro ◦ Farina 00 ◦ Sale iodato • Grana Padano (latte vaccino crudo, caglio in polvere, cloruro di sodio, lisozima cloridrato) • Olio extra vergine d'oliva • Sale iodato *Prodotto surgelato **A seconda della disponibilità			
3) Imballaggio	Codice	P0000222		
	Tipo	Piattino monoporzione o vaschetta pluriporzione in polipropilene omopolimero. Pellicola in polipropilene termosaldante – Codice europeo PET-PP Coperchi in alluminio e cartone alluminio per vaschetta Vaschetta in alluminio		
	Conformità	Materiale in conformità alla normativa vigente		
4) Scadenza	Il prodotto va consumato nell'arco delle 12 ore dalla consegna			
5) Trasporto	Effettuato con contenitori isotermici. Temperatura ≥ +60° / +65° (DPR 327/80)			
6) Conservazione	Conservare in legume caldo (armadio riscaldato) Temperatura ≥ +60° / +65° (DPR 327/80)			
7) Parametri microbiologici	PARAMETRO	U.D.M.	m	M
	CMT	UFC/g	< 300.000	< 1.000.000
	Anaerobi Solfito riduttori	FC/g	N.R.	< 100
	Enterobatteriacee	UFC/g	< 00	< 1.000
	E. coli	UFC/g	N.R.	N.R.
	Stafilococchi aurei	UFC/g	N.R.	< 100
	Listeria m quantitativa	pres-ass 25g	N.R.	N.R.
	Salmonella	pres-ass 25g	assente	