



"RISTORANDO"



Revisione
n°1

Scheda Tecnica N° 8

Data
01/12/2017

Prodotto

Minestra in brodo vegetale

1) Prodotto

Denominazione	Minestra in brodo vegetale
Codice	P0000113 primo in brodo
Descrizione	Primo piatto a base di brodo vegetale e pasta di semola
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 di semola di **grano duro** (**semola di grano duro**, acqua)
- Brodo
 - Acqua
 - Pomodori pelati (pomodori pelati, succo di pomodoro)
 - **Sedano**
 - Carote
 - Zucchine
 - Cipolla*
 - Sale iodato

*Prodotto surgelato

3) Imballaggio

Codice	P0000222
Tipo	Piattino monoporzione o vaschetta pluriporzione in polipropilene omopolimero. Pellicola in polipropilene termosaldante – Codice europeo PET-PP
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 isotermitici.
Temperatura $\geq +60^{\circ}$ / $+65^{\circ}$ (DPR 327/80)

6) Conservazione

Conservare in legume caldo (armadio riscaldato)
Temperatura $\geq +60^{\circ}$ / $+65^{\circ}$ (DPR 327/80)

7) Parametri microbiologici

PARAMETRO	U.D.M.	m	M
CMT	UFC/g	< 300.000	< 1.000.000
Anaerobi Solfito riduttori	UFC/	N.R.	< 100
Enterobatteriacee	UFC/g	< 100	< 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	