



"RISTORANDO"



Revisione
n°2

Scheda Tecnica N° 9

Data
01/12/2017

Prodotto

Passato o minestra di verdura

1) <u>Prodotto</u>	Denominazione	Passato o Minestra di verdura con pasta o riso o farro		
	Codice	P0000025 passato/minestra di verdura		
	Descrizione	Crema o pezzi interi di verdure miste di stagione con pasta di semola o riso o farro a seconda del menù		
	Destinazione d'uso	Il prodotto è destinato a tutte le categorie di consumatori eccetto le seguenti: soggetti allergici e/o intolleranti alle sostanze evidenziate		
2) <u>Ingredienti</u>	- Pasta di semola di grano duro* (semola di grano duro, acqua) / Riso parboiled* / Farro perlato* - Brodo vegetale** - Pomodori pelati (pomodori pelati, succo di pomodoro) Sedano - Cipolla*** - Carote - Zucchine - Sale iodato - Verdure fresche (bietola, patate, cavoli, zucchine, sedano, carote, porro) (in mancanza surgelate) - Cipolla*** - Pomodori pelati (pomodori pelati, succo di pomodoro, correttore di acidità: acido citrico E330) - Sale iodato - Olio extravergine d'oliva *Prodotti utilizzati a seconda del menù **In mancanza verrà utilizzata l'acqua ***Prodotto surgelato			
3) <u>Imballaggio</u>	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) <u>Scadenza</u>	Il prodotto va consumato nell'arco delle 12 ore dalla consegna			
5) <u>Trasporto</u>	Effettuato con contenitori isotermici. Temperatura ≥ +60° / +65° (DPR 327/80)			
6) <u>Conservazione</u>	Conservare in legame caldo (armadio riscaldato). Temperatura ≥ +60° / +65° (DPR 327/80)			
7) <u>Parametri microbiologici</u>	PARAMETRO	U.D.M.	m	M
	CMT	UFC/g	< 300.000	< 1.000.000
	Anaerobi Solfit❑ riduttori	UFC/g	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	