

	<i>Parrocchia di San Pietro a Mezzana</i> "RISTORANDO"		 UNI EN ISO 22000 – CERT. n° 45149 UNI EN ISO 9001 – CERT. n° 45150	
Revisione n°2	Scheda Tecnica N°58		Data 06/11/2017	
Prodotto Pasta alla puttanesca				
1) Prodotto	Denominazione	Pasta alla puttanesca		
	Codice	P0000173		
	Descrizione	Pasta condita con salsa di pomodoro, capperi e filetti di alici		
	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) • Passata di pomodoro (pomodori estrusi, acido citrico) • Capperi (capperi, acqua, aceto di vino, sale) • Filetti di alici (alici, olio di semi di girasole, sale) • Olive a rondelle (olive, acqua, sale, stabilizzante: gluconato ferroso) • Cipolla* • Olio extravergine • 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 isotermici. Temperatura +60° / +65° (dpr327/80)			
6) Conservazione	Conservare in legume caldo (armadio riscaldato). Temperatura +60° / +65° (dpr327/80)			
7) Parametri microbiologici	PARAMETRO	U.D.M.	m	M
	CMT	UFC/g	< 300.000	< 1.000.000
	Anaerobi Solfito 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	