



Parrocchia di San Pietro a Mezzana
"RISTORANDO"



Revisione
n°2

Scheda Tecnica N° 110

Data
11/11/2019

Prodotto

Pappa al pomodoro

1) Prodotto

Denominazione	Pappa al pomodoro
Codice	P0000143 pappa al pomodoro
Descrizione	Pane raffermo bagnato ed unito a pomodori pelati
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

- Pane toscano raffermo (**farina "0"**, acqua, lievito di birra)
- Pomodori pelati* (pomodori pelati, succo di pomodoro) / Polpa di pomodoro* (pomodori, acido citrico)
- Cipolla* / Porro fresco* (o in mancanza surgelato)
- Grana Padano (**latte** vaccino crudo, caglio in polvere, cloruro di sodio, **lisozima cloridrato**)
- Acqua* / Brodo vegetale*
 - Pomodori pelati (pomodori pelati, succo di pomodoro)
 - Carote
 - **Sedano**
 - Zucchine
 - Cipolla**
 - Sale iodato
- Basilico
- Olio extravergine d'oliva
- Sale iodato

*A seconda della disponibilità

**Prodotto surgelato

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 isotermini.
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	