

	<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°3	Scheda Tecnica N° 118		Data 28/10/2019	
Prodotto Pasta al pesto di mare				
1) Prodotto	Denominazione	Pasta al pesto di mare		
	Codice	P0000145		
	Descrizione	Pasta condita con pesce misto, pomodoro fresco, pinoli e basilico.		
	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 (<i>semola di grano duro</i>, acqua) • Fettucce di totano* • Tentacoli di totano* • Polpo* • Pomodori • Pinoli • Basilico fresco (o surgelato) • Pepe • Olio extravergine d'oliva • 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	