

	<i>"RISTORANDO"</i>		 UNI EN ISO 22000 – CERT. n° 45149 UNI EN ISO 9001 – CERT. n° 45150		
Revisione n°1	Scheda Tecnica N° 10		Data 01/03/2017		
Prodotto Pasta al pomodoro 					
1) Prodotto	Denominazione	Pasta al pomodoro			
	Codice	P0000010			
	Descrizione	Primo piatto a base di salsa di pomodoro			
	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) • Pomarola ◦ Polpa di pomodoro (pomodori estrusi, acido citrico) ◦ Carote ◦ Sedano ◦ Cipolla* ◦ Olio extra vergine d'oliva ◦ Sale iodato • Sale iodato <i>*Prodotto surgelato</i>				
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 ≥ +60° / +65° (DPR 327/80)				
6) Conservazione	Conservare in legume caldo (armadio riscaldato). Temperatura ≥ +60° / +65° (DPR 327/80)				
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		