

	<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° 125		Data 11/11/2019		
Prodotto Pasta all'amatriciana					
1) Prodotto	Denominazione	Pasta all'amatriciana			
	Codice	P0000076			
	Descrizione	Pasta condita con salsa di pomodoro, pancetta e cipolla			
	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) / Polpa di pomodoro* (pomodori, acido citrico) - Cipolla** - Pancetta arrotolata (carne di suino, sale, aromi naturali, conservanti: E252, E250) - Olio extravergine d'oliva - Sale iodato *A seconda della disponibilità **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		