



"RISTORANDO"



Revisione
n°1

Scheda Tecnica N° 123

Data
06/11/2017

Prodotto

Pasta alla gricia

1) Prodotto

Denominazione	Pasta alla gricia
Codice	P0000356
Descrizione	Pasta con cipolla, pancetta e pecorino
Destinazione d'uso	Il prodotto è destinato a tutte le categorie di consumatori eccetto le seguenti: bambini età 0-3 anni soggetti allergici e/o intolleranti alle sostanze evidenziate in grassetto.

2) Ingredienti

- Pasta di semola di **grano** duro (semola di **grano** duro, acqua)
- Cipolla*
- Pancetta arrotolata (carne di suino, sale, aromi naturali, conservanti: E252, E250)
- **Pecorino** grattugiato (**latte di pecora**, caglio, sale)
- Olio extra vergine 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 isotermitici.
Temperatura $\geq +60^{\circ}$ / $+65^{\circ}$ (DPR 327/80)

6) Conservazione

Conservare in legume caldo (armadio riscaldato)
Temperatura $\geq +60^{\circ}$ / $+65^{\circ}$ (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	