

	<i>"RISTORANDO"</i>		 UNI EN ISO 22000 – CERT. n° 45149 UNI EN ISO 9001 – CERT. n° 45150	
Revisione n°1	Scheda Tecnica N° 124		Data 08/01/2018	
Prodotto Pasta alla norcina				
1) Prodotto	Denominazione	Pasta alla norcina		
	Codice	P0000187		
	Descrizione	Pasta condita con salsiccia e funghi		
	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) - Impasto per salsiccia (carne di suino, acqua, sale, vino bianco, spezie, antiossidanti: acido ascorbico; concentrato di barbabietola, piante aromatiche) - Funghi porcini* - Polpa di pomodoro a pezzettoni (pezzetti di pomodoro, succo di pomodoro, correttore di acidità: acido citrico) - Cipolla* - 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 isotermici. 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	