

	<i>"RISTORANDO"</i>		 UNI EN ISO 22000 – CERT. n° 45149 UNI EN ISO 9001 – CERT. n° 45150	
Revisione n°2	Scheda Tecnica N° 274		Data 11/11/2019	
Prodotto Pasta alla sorrentina				
1) Prodotto	Denominazione	Pasta alla sorrentina		
	Codice	P0000367		
	Descrizione	Primo piatto a base di pasta condita con salsa di pomodoro e mozzarella filante		
	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) ◦ Cipolla* ◦ Carote ◦ Sedano ◦ Olio extra vergine d'oliva ◦ Sale iodato • Mozzarella filoni (latte vaccino, sale, caglio, correttore di acidità: acido citrico, conservante E202) • 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° (DPR 327/80)			
6) Conservazione	Conservare in legame 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
	Enterobatteriace □	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		