



"RISTORANDO"



Revisione n°1	Scheda Tecnica N° 130			Data 06/11/2017
Prodotto				
Pasta cacio e pepe				
1) <u>Prodotto</u>	Denominazione	Pasta cacio e pepe		
	Codice	P0000298		
	Descrizione	Pasta condita con formaggio pecorino e pepe		
	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) <u>Ingredienti</u>	• Pasta di semola di grano duro (semola di grano duro, acqua) • Pecorino Romano (latte di pecora, caglio, sale) • Burro • Pepe			
3) <u>Imballaggio</u>	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) <u>Scadenza</u>	Il prodotto va consumato nell'arco delle 12 ore dalla consegna			
5) <u>Trasporto</u>	Effettuato con contenitori isotermiti. Temperatura ≥ +60° / +65° (DPR 327/80)			
6) <u>Conservazione</u>	Conservare in legame caldo (armadio riscaldato) Temperatura ≥ +60° / +65° (DPR 327/80)			
7) <u>Parametri microbiologici</u>	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	