

	"RISTORANDO"		 UNI EN ISO 22000 – CERT. n° 45149 UNI EN ISO 9001 – CERT. n° 45150	
Revisione n°1	Scheda Tecnica N° 6		Data 30/06/2017	
Prodotto Pasta e fagioli				
1) Prodotto	Denominazione	Pasta e fagioli		
	Codice	P0000026		
	Descrizione	Primo piatto a base di pasta e fagioli interi		
	Destinazione d'uso	Il prodotto è destinato a tutte le categorie di consumatori eccetto le seguenti: <i>soggetti allergici e/o intolleranti alle sostanze evidenziate in grassetto.</i>		
2) Ingredienti	- Pasta di semola di grano duro (semola di grano duro, acqua) - Fagioli cannellini secchi e/o in scatola* - Fagioli borlotti secchi e/o in scatola* - Pomodori pelati (pomodori pelati, succo di pomodoro) - Cipolla** - Olio extra vergine 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° (DPR 327/80)			
6) Conservazione	Conservare in legume caldo (armadio riscaldato) Temperatura ≥ +60° / +65° (DPR 327/80)			
7) Parametri microbiologici	PARAMETRO	U.D.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	