



"RISTORANDO"



Revisione
n°1

Scheda Tecnica N° 438

Data
08/11/2019

Prodotto

Polenta ai formaggi A

1) <u>Prodotto</u>	Denominazione	Polenta ai formaggi		
	Codice	P0000393		
	Descrizione	Primo piatto a base di impasto di farina, latte e acqua con l'aggiunta di formaggi vari		
	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>	• Farina di polenta istantanea (farina di granoturco precotta) • Acqua • Stracchino (latte, sale, caglio) • Olio extravergine d'oliva • Sale iodato <i>*A seconda della disponibilità</i>			
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 isotermici. 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	U□C/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	