



"RISTORANDO"



Revisione n°1		Scheda Tecnica N° 355			Data 15/11/2017	
Prodotto Ravioli cacio e pepe in salsa carbonara						
1) Prodotto	Denominazione	Ravioli cacio e pepe in salsa carbonara				
	Codice	P0000504 primo con salsa carbonara				
	Descrizione	Pasta ripiena di cacio e pepe condita con la salsa di carbonara				
	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	• Ravioli cacio e pepe ➢ Pasta (semola di grano tenero, mais, uova fresche) ➢ Ripieno (ricotta (siero di latte vaccino, crema di latte, sale), pecorino romano (latte di pecora, caglio, sale), panna, parmigiano reggiano DOP (latte, sale, caglio), pepe in grani) • Tuorlo d'uovo • Pancetta arrotolata (carne di suino, sale, aromi naturali, conservanti: E252, E250) • Panna da cucina (panna, amido modificato, emulsionante: E471, stabilizzanti: E466, E331, carragenina) • Pecorino grattugiato (latte di pecora, caglio, sale)					
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 is termici. 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		
	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			