

	"RISTORANDO"		 UNI EN ISO 22000 – CERT. n° 45149 UNI EN ISO 9001 – CERT. n° 45150	
Revisione n°1	Scheda Tecnica N° 376		Data 30/10/2017	
Prodotto Ravioli di burrata con pomodorini				
1) Prodotto	Denominazione	<i>Ravioli di burrata con pomodorini</i>		
	Codice	<i>P0000307 primo pomodoro fresco e basilico</i>		
	Descrizione	<i>Pasta ripiena di burrata e condita con pomodorini</i>		
	Destinazione d'uso	<i>Il prodotto è destinato a tutte le categorie di consumatori eccetto le seguenti: soggetti allergici e/o intolleranti alle sostanze evidenziate in grassetto.</i>		
2) Ingredienti	• Ravioli di burrata ➢ Sfoglia (semola di grano duro e grano tenero, uovo pastorizzato) ➢ Ripieno (ricotta (siero di latte, sale), burrata di bufala (latte di bufala, sale, caglio), formaggio fresco a pasta filata (latte vaccino, sale, caglio, fermenti lattici), pane grattugiato (farina di grano tenero, acqua, sale, lievito di birra), sale) • Pomodori ciliegino • Basilico • Polpa di aglio (polpa di aglio fresco, sale, regolatore di acidità: acido citrico) • Olio extra vergine d'oliva • Sale iodato			
3) Imballaggio	Codice	<i>P0000222</i>		
	Tipo	<i>Piattino monoporzione o vaschetta pluriporzione in polipropilene omopolimero. Pellicola in polipropilene termosaldante – Codice europeo PET-PP</i>		
	Conformità	<i>Materiale in conformità alla normativa vigente</i>		
4) Scadenza	<i>Il prodotto va consumato nell'arco delle 12 ore dalla consegna</i>			
5) Trasporto	<i>Effettuato con contenitori isotermici. Temperatura ≥ +60° / +65° (DPR 327/80)</i>			
6) Conservazione	<i>Conservare in legame caldo (armadio riscaldato) Temperatura ≥ +60° / +65° (DPR 327/80)</i>			
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	