

	SOCIETA' COOPERATIVA A R. L. RISTORANDO PRODUZIONE E CONSEGNA PASTI			
Revisione n°1	Scheda Tecnica N°42		Data 30/10/2017	
Prodotto Carote crude file				
1) Prodotto	Denominazione	Carote crude file		
	Codice	P0000252 carote crude file		
	Descrizione	Carote crude tagliate fini con condimenti a parte		
	Destinazione d'uso	Il prodotto è destinato a tutte le categorie di consumatori		
2) Ingredienti	• Carote fresche • Mais (mais, acqua, sale)* • Olio extravergine** • Sale iodato** *Prodotto aggiunto a seconda del menù e della disponibilità **Ingredienti forniti a parte			
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 ≤ +7° (DPR 327/80)			
6) Conservazione	Conservare in legume freddo (frigorifero) Temperatura ≤ +4° (DPR 327/80)			
7) Parametri microbiologici	PARAMETRO	U.D.M.	m	M
	CMT	UFC/g	< 1.000.000	< 5.000.000
	Anaerobi Solfito riduttori	UFC/g	N.R.	< 100
	Enterobatteriacee	UFC/g	< 500	< 5.000
	E. coli	UFC/g	10	100
	Stafilococchi aurei	UFC/g	N.R.	< 100
	Salmonella	pres-ass 25g	N.R.	N.R.