

	SOCIETA' COOPERATIVA A R. L. RISTORANDO PRODUZIONE E CONSEGNA PASTI			
Revisione n°2	Scheda Tecnica N° 21		Data 30/10/2017	
Prodotto Coscette di pollo disossate 				
1) Prodotto	Denominazione	Coscette di pollo disossate		
	Codice	P0000030 coscette di pollo ai ferri P0000046 coscette di pollo al forno		
	Descrizione	Secondo piatto costituito da coscette di pollo disossate e cotte ai ferri o al forno		
	Destinazione d'uso	Il prodotto è destinato a tutte le categorie di consumatori		
2) Ingredienti	• Coscette disossate di pollo • Preparato per arrosti (sale iodato, pepe, rosmarino, salvia, aglio gelo in spicchi, scorza di limone) • Olio extravergine d'oliva			
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 isotermini. 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		