

	SOCIETA' COOPERATIVA A R. L. RISTORANDO PRODUZIONE E CONSEGNA PASTI			
Revisione n°1	Scheda Tecnica N° 22		Data 30/10/2017	
Prodotto Filetè di Merluzzo panato				
1) Prodotto	Denominazione	<i>Filetè di merluzzo panato</i>		
	Codice	<i>P0000269 filetè di merluzzo panato</i>		
	Descrizione	<i>Cotoletta di pesce panata pronta da cuocere</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	• Merluzzo panato* (merluzzo neozelandese 71%, acqua, pangrattato 9% (farina di frumento, lievito, sale, spezie, colorante estratto da paprica/curcumina, olio di girasole, amido modificato di frumento, addensante: gomma di xanthan, glutine di frumento). Può contenere tracce di: frutta a guscio, latte, uovo, soia, crostacei, molluschi, sesamo, sedano, senape) <i>*Prodotto surgelato</i>			
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 $\geq +60^{\circ}$ / $+65^{\circ}$ (DPR 327/80)</i>			
6) Conservazione	<i>Conservare in legume caldo (armadio riscaldato) Temperatura $\geq +60^{\circ}$ / $+65^{\circ}$ (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	