

	SOCIETA' COOPERATIVA A R. L. RISTORANDO PRODUZIONE E CONSEGNA PASTI			
Revisione n°1	Scheda Tecnica N° 46			Data 30/10/2017
Prodotto Finocchi al vapore				
1) Prodotto	Denominazione	<i>Finocchi al vapore</i>		
	Codice	<i>P0000129 finocchi</i>		
	Descrizione	<i>Finocchi al vapore cotti in forno</i>		
	Destinazione d'uso	<i>Il prodotto è destinato a tutte le categorie di consumatori</i>		
2) Ingredienti	• <i>Finocchi freschi (o in mancanza surgelati)</i> • <i>Olio extra vergine d'oliva*</i> • <i>Sale iodato*</i> <i>*Ingredienti forniti a parte</i>			
3) Imballaggio	Codice	<i>P0000222</i>		
	Tipo	<i>Piattino monoporzione o vaschetta pluriporzione in polipropilene omopolimero.</i> <i>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 isotermini.</i> <i>Temperatura ≥ +60° / +65° (DPR 327/80)</i>			
6) Conservazione	<i>Conservare in legume caldo (armadio riscaldato)</i> <i>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	