

	SOCIETA' COOPERATIVA A R. L. RISTORANDO PRODUZIONE E CONSEGNA PASTI			
Revisione n°1	Scheda Tecnica N° 25		Data 01/12/2017	
Prodotto Frittata				
1) Prodotto	Denominazione	Frittata		
	Codice	P0000021 frittata		
	Descrizione	Secondo piatto costituito da impasto a base di uova, latte, formaggio		
	Destinazione d'uso	Il prodotto è destinato a tutte le categorie di consumatori eccetto le seguenti: soggetti allergici e/o intolleranti alle sostanze evidenziate in grassetto.		
2) Ingredienti	Uova intere pastorizzate Latte fresco intero* / Latte UHT P.S.* - Grana Padano (latte vaccino crudo, caglio in polvere, cloruro di sodio, lisozima cloridrato) - Olio extravergine d'oliva - Sale iodato *A seconda della disponibilità			
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 $\geq +60^{\circ}$ / $+65^{\circ}$ (DPR 327/80)			
6) Conservazione	Conservare in legame caldo (armadio riscaldato). Temperatura $\geq +60^{\circ}$ / $+65^{\circ}$ (DPR 327/80)			
7) Parametri microbiologici	PARAMETRO	U.D.M.	m	M
	CMT	UFC/g	< 300.000	< 1.000.000
	Anaerobi Solfito riduttori	FC/g	N. .	< 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	