

	SOCIETA' COOPERATIVA A R. L. RISTORANDO PRODUZIONE E CONSEGNA PASTI	
Revisione n°1	Scheda Tecnica N° 51	Data 30/10/2017
Prodotto Insalata mista 		
1) Prodotto	Denominazione	Insalata mista
	Codice	P0000105 insalata mista
	Descrizione	Insalata mista con l'aggiunta di verdure crude varie
	Destinazione d'uso	Il prodotto è destinato a tutte le categorie di consumatori
2) Ingredienti	• Insalata romana • Radicchio milanese • Radicchio rosso • Ravanelli* / Mais* (mais, acqua, sale) / Olive denocciolate* / Carote filé* / Peperoni a crudo* / Cetrioli* / Rucola* / Funghi* • Aceto** • Olio extra vergine d'oliva** • Sale iodato** *Ingredienti aggiunti a seconda del menù, della disponibilità e della destinazione **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) <u>Trasporto</u>	Effettuato con contenitori isotermici. Temperatura $\leq +7^{\circ}$ (DPR 327/80)			
6) <u>Conservazione</u>	Conservare in legume freddo (frigorifero) Temperatura $\leq +4^{\circ}$ (DPR 327/80)			
7) <u>Parametri microbiologici</u>	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.