

	SOCIETA' COOPERATIVA A R. L. RISTORANDO PRODUZIONE E CONSEGNA PASTI			
Revisione n°2	Scheda Tecnica N° 29		Data 04/04/2018	
Prodotto Polpettone senza glutine				
1) Prodotto	Denominazione	Polpettone senza glutine		
	Codice	P0000028		
	Descrizione	Secondo piatto pronto da cuocere a base di carne, senza glutine		
	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	- Polpettone (carne di tacchino e pollo, carne di suino, acqua, preparato per panatura (fecola di patate, farina di riso, acqua, fiocco di patata, olio di oliva, lievito di birra, sale, agente lievitante: carbonato acido di sodio; addensante: farina di semi di guar), fibre vegetali (limone, lime, bambù, patata, carota), sale iodato, amido di patata, fiocchi di patate, aromi naturali, uovo disidratato, latte scremato in polvere, estratto di lievito, formaggio, cipolla disidratata, spezie, piante aromatiche, sale, olio di girasole, prezzemolo, aromi, antiossidante: ascorbato di sodio, correttore di acidità: diacetato di sodio) - 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 isotermici. Temperatura $\geq +60^{\circ}$ / $+65^{\circ}$ (DPR 327/80)			
6) Conservazione	Conservare in legume 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	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	