

	SOCIETA' COOPERATIVA A R. L. RISTORANDO PRODUZIONE E CONSEGNA PASTI			
Revisione n°1	Scheda Tecnica N° 11		Data 31/10/2017	
Prodotto Pasta al ragù				
1) Prodotto	Denominazione	<i>Pasta al Ragù</i>		
	Codice	<i>P0000056</i>		
	Descrizione	<i>Primo piatto a base di carne di bovino</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	• Pasta di semola di grano duro (<i>semola di grano duro, acqua</i>) • Ragù ◦ Carne magra di vitellone fresca ◦ Cipolla* ◦ Sedano ◦ Carote ◦ Passato di pomodoro (<i>pomodori estrusi, acido citrico</i>) / Concentrato di pomodoro (<i>pomodori, sale</i>) / Polpa di pomodoro (<i>pomodori estrusi, acido citrico</i>) ** ◦ Olio extra vergine d'oliva ◦ Sale iodato • Sale iodato *Prodotto surgelato **A seconda della disponibilità			
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 isotermini. Temperatura ≥ +60° / +65° (DPR 327/80)</i>			
6) Conservazione	<i>Conservare in legume caldo (armadio riscaldato). 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
	Listeri m quantitativa	pres-ass 25g	N.R.	N.R.
	Salmonella	pres-ass 25g	assente	