



"RISTORANDO"



Revisione n°1	Scheda Tecnica N° 178			Data 01/12/2017
Prodotto				
Broccoli al vapore				
1) Prodotto	Denominazione	Broccoli al vapore		
	Codice	P0000170 broccoli		
	Descrizione	Broccoli tagliati e cotti al vapore		
	Destinazione d'uso	Il prodotto è destinato a tutte le categorie di consumatori		
2) Ingredienti	• Broccoli* • Olio extra vergine d'oliva** • Sale** *Prodotto surgelato **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) Trasporto	Effettuato con contenitori isotermici. Temperatura ≥ +60° / +65° (DPR 327/80)			
6) Conservazione	Conservare in legame caldo (armadio riscaldato) Temperatura ≥ +60° / +65° (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	