



"RISTORANDO"



Revisione n°1	Scheda Tecnica N°382			Data 30/10/2017
Prodotto Friggitelli				
1) <u>Prodotto</u>	Denominazione	Friggitelli		
	Codice	P0000501 - friggiteli		
	Descrizione	Peperoni verdi dolci conditi con olio e sale		
	Destinazione d'uso	Il prodotto è destinato a tutte le categorie di consumatori		
2) <u>Ingredienti</u>	• Peperoni verdi dolci • Olio extravergine d'oliva • Sale iodato			
3) <u>Imballaggio</u>	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) <u>Scadenza</u>	Il prodotto va consumato nell'arco delle 12 ore dalla consegna			
5) <u>Trasporto</u>	Effettuato con contenitori isoterfici. Temperatura ≥ +60° / +65° (DPR 327/80)			
6) <u>Conservazione</u>	Conservare in legame caldo (armadio riscaldato) Temperatura ≥ +60° / +65° (DPR 327/80)			
7) <u>Parametri microbiologici</u>	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	