



"RISTORANDO"



Revisione
n°1

Scheda Tecnica N° 409

Data
06/04/2018

Prodotto

Funghi alla contadina

1) Prodotto

Denominazione	Funghi alla contadina
Codice	P0000198 funghi
Descrizione	Funghi sottaceto con presenza di peperoni e capperi
Destinazione d'uso	Il prodotto è destinato a tutte le categorie di consumatori

2) Ingredienti

- Funghi alla contadina (funghi prataioli, olio di semi di girasole, aceto di vino, peperoni, capperi, sale, aromi naturali, correttore di acidità: acido citrico, antiossidante: acido l-ascorbico)

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 $\leq +7^{\circ}$ (DPR 327/80)

6) Conservazione

Conservare in legume freddo (frigorifero)
Temperatura $\leq +4^{\circ}$ (DPR 327/80)

7) Parametri microbiologici

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	< 100	< 1.000
E. coli	UFC/g	N.R.	N.R.
Stafilococchi aurei	UFC/g	N.R.	< 100
Salmonella	pres-ass 25g	N.R.	N.R.