

	<i>"RISTORANDO"</i>		 UNI EN ISO 22000 – CERT. n° 45149 UNI EN ISO 9001 – CERT. n° 45150	
Revisione n°1	Scheda Tecnica N° 370		Data 30/10/2017	
Prodotto Insalata autunnale				
1) Prodotto	Denominazione	Insalata mista		
	Codice	P0000105 – insalata mista		
	Descrizione	Insalata mista con l'aggiunta di uva e pinoli		
	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	- Insalata romana - Radicchio milanese - Radicchio rosso - Ravanelli* / Mais* (mais, acqua, sale) / Olive denocciolate* / Carote filé* / Peperoni a crudo* / Cetrioli* Pinoli - Uva nera - Aceto** - Olio extra vergine d'oliva** - Sale iodato** *A seconda del menù, della disponibilità e della destinazione **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 ≤ +7° (DPR 327/80)			
6) Conservazione	Conservare in legume freddo (frigorifero) Temperatura ≤ +4° (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	< 500	< 5.000
	E. coli	UFC/g	10	100
	Stafilococchi aurei	UFC/g	N.R.	< 100
	Salmonella	pres-ass 25g	N.R.	N.R.