



"RISTORANDO"



Revisione
n°1

Scheda Tecnica N° 51

Data
30/10/2017

Prodotto

Insalata mista



1) Prodotto

Denominazione	<i>Insalata mista</i>
Codice	<i>P0000105 insalata mista</i>
Descrizione	<i>Insalata mista con l'aggiunta di verdure crude varie</i>
Destinazione d'uso	<i>Il prodotto è destinato a tutte le categorie di consumatori</i>

2) Ingredienti

- *Insalata romana*
- *Radicchio milanese*
- *Radicchio rosso*
- *Ravanelli* / Mais* (mais, acqua, sale) / Olive denocciolate* / Carote filé* / Peperoni a crudo* / Cetrioli* / Rucola* / Funghi**
- *Aceto***
- *Olio extra vergine d'oliva***
- *Sale iodato***

***Ingredienti aggiunti a seconda del menù, della disponibilità e della destinazione**

****Ingredienti forniti a parte**

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

Il prodotto va consumato nell'arco delle 12 ore dalla consegna

5) Trasporto

*Effettuato con contenitori isotermitici.
Temperatura $\leq +7^{\circ}$ (DPR 327/80)*

6) <u>Conservazione</u>	Conservare in legame freddo(frigorifero) Temperatura $\leq +4^{\circ}$ (DPR 327/80)			
7) <u>Parametri microbiologici</u>	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.