



"RISTORANDO"



Revisione n°1	Scheda Tecnica N° 262			Data 30/10/2017
Prodotto				
Verdure croccanti in agrodolce				
1) Prodotto	Denominazione	Verdure croccanti in agrodolce		
	Codice	P0000401 verdure croccanti agrodolce		
	Descrizione	Verdure miste in scatola		
	Destinazione d'uso	Il prodotto è destinato a tutte le categorie di consumatori		
2) Ingredienti	Verdure miste in agrodolce (verdure miste (carote, cetrioli, pomodori verdi, peperoni, cavolfiore), champignons, acqua, zucchero, olio di semi di girasole, sale, correttore di acidità:E260, pepe in grani, alloro)			
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 legame 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	< 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.