



Parrocchia di San Pietro a Mezzana
"RISTORANDO"



Revisione
n°1

Scheda Tecnica N° 193

Data
01/06/2017

Prodotto

Verdure grigliate

1) Prodotto

Denominazione	Verdure grigliate
Codice	P0000083 verdure grigliate
Descrizione	Melanzane, peperoni o zucchine grigliate e condite con aglio e prezzemolo
Destinazione d'uso	Il prodotto è destinato a tutte le categorie di consumatori

2) Ingredienti

- Melanzane grigliate* / **
- Peperoni grigliati* / **
- Zucchine grigliate* / **
- Aglio essiccato in granuli
- Prezzemolo fresco
- Olio extravergine
- Sale iodato

*Prodotto surgelato

**A seconda del menù del giorno

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 legame 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.