

SCHEMA TECNICA
BACCALA' ALLA VICENTINA



CODICI ARTICOLO - EAN

DD020	GR.300	BACCALA' ALLA VICENTINA GR.300	8033413362078
D020	GR.1000	BACCALA' AL KG	8033413360074

SPECIFICHE TECNICHE GENERALI

TIPOLOGIA DEL PRODOTTO	secondo piatto a base di pesce
DENOMINAZIONE DI VENDITA	baccalà alla vicentina
INGREDIENTI	STOCCAFISSO 60%, LATTE intero pastorizzato, farina di GRANO TENERO tipo "00",olio di semi di girasole, olio di oliva, cipolla, filetti di ACCIUGA, formaggio Grana Padano (LATTE, sale, caglio, liozima da UOVO), prezzemolo, sale, pepe
SHELF LIFE	20 giorni
TRATTAMENTO	cottura e abbattimento di temperatura
LOTTO	numero composto da quattro cifre
CONSERVAZIONE	conservare da 0° a +4° C una volta aperto consumare entro tre giorni
PREPARAZIONE	riscaldare in un tegame a fuoco medio per 5 minuti
CONFEZIONAMENTO	confezionato in contenitori in polipropilene in atmosfera protettiva sigillati con pellicola PA12+PP50
LUOGO DI PRODUZIONE	via Strade Nove, 13/b – 31034 Cavaso del Tomba (TV)

ODORE	senza note estranee
ASPETTO	tipico del prodotto
COLORE	tipico
CONSISTENZA	buona
SAPORE	caratteristico

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA MICROBICA TOTALE	UFC/lg - < 500.000
COLIFORMI TOTALI	UFC/lg - < 1.000
ESCHERICHIA COLI	UFC/lg - < 10
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	UFC/lg - < 10
MUFFE	UFC/lg - < 1.000
LIEVITI	UFC/lg - < 1.000
LISTERIA MONOCYTOGENES	assenti/25g
SALMONELLE	assenti/25g

CARATTERISTICHE RESIDUALI

ENTRO I LIMITI DELLA NORMA VIGENTE

Prodotto in uno stabilimento che utilizza CEREALI, CROSTACEI, MOLLUSCHI, PESCE, LATTE, UOVA, SEDANO, SENAPE