

**SCHEDA TECNICA**
**CANNELLONI RICOTTA SPINACI**

**CODICI ARTICOLO - EAN**

<b>DB025</b>	GR.250	CANNELLONI RICOTTA SPINACI GR.250	8033413366205
<b>DX025</b>	GR.500	CANNELLONI RICOTTA SPINACI GR.500	8033413369206
<b>D025</b>	SFUSO KG	CANNELLONI RICOTTA SPINACI SFUSO	

**SPECIFICHE TECNICHE GENERALI**

<b>TIPOLOGIA DEL PRODOTTO</b>	primo piatto
<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>	cannelloni ricotta spinaci
<b>INGREDIENTI</b>	besciamella (LATTE intero pastorizzato, olio di semi di girasole, farina di GRANO TENERO tipo "00", sale, noce moscata), ripieno 65% (ricotta [siero di LATTE di mucca, LATTE, PANNA, sale, acido lattico], spinaci decongelati 20%, sale), pasta fresca all' UOVO (semola di GRANO DURO, UOVA 28,5%), formaggio Grana Padano (LATTE, sale, caglio, lisozima da UOVO).
<b>TRATTAMENTO</b>	cottura e abbattimento di temperatura
<b>SHELF LIFE</b>	25 giorni
<b>LOTTO</b>	numero a scalare composto da due lettere e cinque numeri
<b>CONSERVAZIONE</b>	conservare da 0° a +4° C una volta aperto consumare entro tre giorni
<b>PREPARAZIONE</b>	scaldare in forno tradizionale a 180°C per 18 minuti o in forno a microonde a 700W per 4 minuti
<b>CONFEZIONAMENTO</b>	confezionato in contenitori in polipropilene in atmosfera protettiva sigillati con pellicola PA12+PP50
<b>LUOGO DI PRODUZIONE</b>	via Strade Nove, 13/b – 31034 Cavaso del Tomba (TV)

**Campesan snc di Campesan Ernesto C. snc**

36061 BASSANO DEL GRAPPA (VI) - Via Apollonio, 52

Tel. 0424 503400 - [campesan@campesan.it](mailto:campesan@campesan.it) - [lineapane@campesan.it](mailto:lineapane@campesan.it)

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>ODORE</b>	senza note estranee
<b>ASPETTO</b>	tipico del prodotto
<b>COLORE</b>	tipico bianco e rosso
<b>CONSISTENZA</b>	buona, omogenea
<b>SAPORE</b>	caratteristico

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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

### CARATTERISTICHE RESIDUALI

ENTRO I LIMITI DELLA NORMA VIGENTE
------------------------------------

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