

SCHEDA TECNICA
INSALATA CAPRICCIOSA



CODICI ARTICOLO - EAN

DD001	GR.300	INSALATA CAPRICCIOSA GR.300	80334133619084
D001	GR.1000	INSALATA CAPRICCIOSA AL KG	80334133610081
D001	GR. ...	PIATTO OVALE DECORATO	

SPECIFICHE TECNICHE GENERALI

TIPOLOGIA DEL PRODOTTO	salsa a base di maionese e verdure
DENOMINAZIONE DI VENDITA	Insalata Capricciosa
INGREDIENTI	maionese 60% (olio di semi di girasole, UOVA, aceto, succo di limone congelato, sale),verdura mista in proporzione variabile 35% (carote, SEDANO rapa, peperoni), prosciutto cotto (carne di suino 77%, acqua, sale, stabilizzante E451, aromi, antiossidante E301, conservante E220), pepe
SHELF LIFE	20 giorni
LOTTO	numero composto da quattro cifre
CONSERVAZIONE	conservare da 0° a +4° C una volta aperto consumare entro tre giorni
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)

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ODORE	senza note estranee
ASPETTO	tipico del prodotto
COLORE	tipico rosso, bianco, giallo
CONSISTENZA	buona, omogenea
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