

## MELANZANE ALLA PARMIGIANA



### CODICI ARTICOLO - EAN

<b>DB030</b>	GR.250	MELANZ. PARMIGIANA MONOP. GR.250	8033413366885
<b>DX030</b>	GR.500	MELANZ. PARMIGIANA GR.500	8033413369886
<b>D030</b>	SFUSO KG	MELANZ. PARMIGIANA SFUSO	

### SPECIFICHE TECNICHE GENERALI

<b>TIPOLOGIA DEL PRODOTTO</b>	primo piatto a base di melanzane
<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>	melanzane alla parmigiana
<b>INGREDIENTI</b>	polpa di pomodoro, melanzane 40%, mozzarella ( LATTE pastorizzato, sale, caglio ,FERMENTI LATTICI), olio di oliva, farina di GRANO TENERO tipo "00", olio di semi di girasole, LATTE intero pastorizzato, UOVA, formaggio Grana Padano ( LATTE, sale, caglio, liozima da UOVO), pepe
<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)

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

<b>ODORE</b>	senza note estranee
<b>ASPETTO</b>	tipico del prodotto
<b>COLORE</b>	tipico con prevalenza del colore 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