

SCHEDA TECNICA
PASTICCIO AI FUNGHI CHAMPIGNON

CODICI ARTICOLO - EAN

DB011	GR.250	PASTICCIO AI FUNGHI CHAMP. MONOP. GR.250	8033413366168
DX011	GR.500	PASTICCIO AI FUNGHI CHAMP. GR.500	8033413369169
D011	SFUSO KG	PASTICCIO AI FUNGHI CHAMP. SFUSO	

SPECIFICHE TECNICHE GENERALI

TIPOLOGIA DEL PRODOTTO	primo piatto a base di funghi
DENOMINAZIONE DI VENDITA	pasticcio ai funghi champignon
INGREDIENTI	besciamella (LATTE intero pastorizzato, olio di semi di girasole, farina di GRANO TENERO tipo "00", sale, noce moscata), pasta fresca all' UOVO (semola di GRANO DURO , UOVA 28,5%), funghi champignon 22%, olio di oliva, formaggio Grana Padano (LATTE , sale, caglio, lisozima da UOVO), pepe.
TRATTAMENTO	cottura e abbattimento di temperatura
SHELF LIFE	25 giorni
LOTTO	numero a scalare composto da due lettere e cinque numeri
CONSERVAZIONE	conservare da 0° a +4° C una volta aperto consumare entro tre giorni
PREPARAZIONE	scaldare in forno tradizionale a 180°C per 18 minuti o in forno a microonde a 700W per 4 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)

Campesan snc di Campesan Ernesto C. snc

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

Tel. 0424 503400 - campesan@campesan.it - lineapane@campesan.it

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ODORE	senza note estranee
ASPETTO	tipico del prodotto
COLORE	tipico con mescolanze di bianco, marrone
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