

SCHEDA TECNICA
PASTICCIO AI FUNGHI PORCINI

CODICI ARTICOLO - EAN

DB012	GR.250	PASTICCIO AI PORCINI MONOP. GR.250	8033413366864
DX012	GR.500	PASTICCIO AI PORCINI GR.500	8033413369862
D012	KG	PASTICCIO AI PORCINI SFUSO	

SPECIFICHE TECNICHE GENERALI

TIPOLOGIA DEL PRODOTTO	primo piatto a base di funghi porcini
DENOMINAZIONE DI VENDITA	pasticcio ai funghi porcini
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), funghi porcini decongelati (boletus edulis) 25%, prezzemolo, 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 max o in forno a microonde a 800 W max.
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 tendente al 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