

# SCHEDA TECNICA PASTICCIO DI ZUCCA E ASIAGO





### **CODICI ARTICOLO - EAN**

DB142	GR.250	PASTICCIO ZUCCA/ASIAGO GR.250	8033413366014
DX142	GR.500	PASTICCIO ZUCCA/ASIAGO GR.500	8033413369008
D142	SFUSO KG	PASTICCIO ZUCCA/ASIAGO SFUSO	

## **SPECIFICHE TECNICHE GENERALI**

TIPOLOGIA DEL PRODOTTO	primo piatto a base di zucca
DENOMINAZIONE DI VENDITA	pasticcio alla zucca e asiago
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%), zucca 20%, formaggio asiago 4% (LATTE, sale, caglio) 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)



### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

ODORE	senza note estranee
ASPETTO	tipico del prodotto
COLORE	tipico con tonalità giallo/arancione
CONSISTENZA	buona
SAPORE	caratteristico di zucca

#### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA MICROBICA TOTALE	UFC/lg - < 500.000
COLIFORMI TOTALI	UFC/lg - < 1.000
ESCHERICHIA COLI	UFC/lg - < 10
STAFILOCOCCHI 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