

SCHEDA TECNICA  
**BACCALA' MANTECATO**



**CODICI ARTICOLO - EAN**

<b>DD021</b>	GR.300	BACCALA' MANTECATO GR.300	8033413361378
<b>D020</b>	GR.1000	BACCALA' AL KG	

**SPECIFICHE TECNICHE GENERALI**

<b>TIPOLOGIA DEL PRODOTTO</b>	secondo piatto a base di pesce
<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>	baccalà mantecato
<b>INGREDIENTI</b>	olio di semi di girasole, STOCCAFISSO 33%, LATTE intero pastorizzato, sale, pepe
<b>SHELF LIFE</b>	18 giorni
<b>TRATTAMENTO</b>	cottura e abbattimento di temperatura
<b>LOTTO</b>	numero composto da quattro cifre
<b>CONSERVAZIONE</b>	conservare da 0° a +4° C una volta aperto consumare entro tre giorni
<b>PREPARAZIONE</b>	prodotto pronto al consumo
<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>	bianco
<b>CONSISTENZA</b>	spalmabile
<b>SAPORE</b>	caratteristico

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

<b>CARICA MICROBICA TOTALE</b>	UFC/lg - < 500.000
--------------------------------	--------------------

<b>COLIFORMI TOTALI</b>	UFC/1g - < 1.000
<b>ESCHERICHIA COLI</b>	UFC/1g - < 10
<b>STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI</b>	UFC/1g - < 10
<b>MUFFE</b>	UFC/1g - < 1.000
<b>LIEVITI</b>	UFC/1g - < 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