

SCHEMA TECNICA
PAELLA ALLA VALENCIANA



CODICI ARTICOLO - EAN

DDD09	GR.300	PAELLA ALLA VALENCIANA GR.300	8033413362030
DD009	GR.500	PAELLA ALLA VALENCIANA GR.500	8033413361033
D009	SFUSO KG	PAELLA AL KG	

SPECIFICHE TECNICHE GENERALI

TIPOLOGIA DEL PRODOTTO	primo piatto
DENOMINAZIONE DI VENDITA	paella alla valenciana
INGREDIENTI	riso 27%, ortaggi misti in proporzione variabile 27% (peperoni, piselli, carciofi , MOLLUSCHI 16% (SEPIE decongelate, POLIPO decongelato, COZZE decongelate), CROSTACEI 13% (MAZZANCOLLE decongelate), petti di pollo 13% , olio di oliva, curcuma ,sale, pepe
TRATTAMENTO	cottura e abbattimento di temperatura
SHELF LIFE	20 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 un tegame a fuoco medio per 5 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 giallo, rosso, verde
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