

SCHEDA TECNICA
PASTICCIO GENOVESE



CODICI ARTICOLO - EAN

DB019	GR.250	PASTICCIO GENOVESE MONOP. GR.250	8033413366274
DX019	GR.500	PASTICCIO GENOVESE GR.500	8033413369275
D019	KG	PASTICCIO GENOVESE SFUSO	

SPECIFICHE TECNICHE GENERALI

TIPOLOGIA DEL PRODOTTO	primo piatto a base di pesto al basilico
DENOMINAZIONE DI VENDITA	pasticcio alla genovese
INGREDIENTI	besciamella (LATTE intero pastorizzato, farina di GRANO TENERO tipo "00", olio di semi di girasole, sale, noce moscata), pasta fresca all'UOVO (semola di GRANO DURO,UOVA 28,5%), mozzarella (LATTE pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici), pesto [(olio extra vergine di oliva 35%, basilico 28%,olio di girasole, formaggio Grana Padano (LATTE, sale, caglio, lisozima da UOVO), formaggio pecorino (LATTE ovino, caglio di agnello, fermenti lattici sale), pinoli 4%, ricotta (siero di LATTE, sale, correttore di acidità: acido citrico, aglio)], 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 con mescolanze di bianco e verde
CONSISTENZA	buona omogenea
SAPORE	caratteristico con note di basilico e mozzarella

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