

SCHEDA TECNICA
PASTICCIO ALL'ORTOLANA



CODICI ARTICOLO - EAN

DB057	GR.250	PASTICCIO ALL'ORTOLANA MONOP. GR.250	8033413366830
DX057	GR.500	PASTICCIO ALL'ORTOLANA GR.500	8033413369831
D057	KG	PASTICCIO ALL'ORTOLANA SFUSO	

SPECIFICHE TECNICHE GENERALI

TIPOLOGIA DEL PRODOTTO	primo piatto a base di verdure
DENOMINAZIONE DI VENDITA	pasticcio all'ortolana
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%), ortaggi misti in proporzione variabile 25% (patate, piselli, carote, zucchine), olio di oliva, 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 170°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 di sfumature gialle, verdi, rosso
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