SCHEDA TECNICA

CROCCHETTE DI PATATE KG.1

CODICI ARTICOLO - EAN

D051	GR.1000	CROCCHETTE DI PATATE AL KG	8033413360906

SPECIFICHE TECNICHE GENERALI

TIPOLOGIA DEL PRODOTTO	piatto a base di patate
DENOMINAZIONE DI VENDITA	crocchette di patate
INGREDIENTI	patate, pangrattato (farina di GRANO, lievito, colorante: annato), sale, amido di GRANO, stabilizzante E464, erbe e spezie. patate, pangrattato (farina di GRANO, lievito, colorante: annato), sale, amido di GRANO, stabilizzante E464, erbe e spezie
SHELF LIFE	20 giorni
LOTTO	numero composto da quattro cifre
CONSERVAZIONE	conservare da 0° a +4° C una volta aperto consumare entro tre giorni
PREPARAZIONE	prodotto pronto al consumo o da 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)

Campesan snc di Campesan Ernesto C. snc
36061 BASSANO DEL GRAPPA (VI) - Via Apollonio, 52
Tel. 0424 503400 - campesan@campesan.it - lineapane@campesan.it

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ODORE	senza note estranee
ASPETTO	tipico del prodotto
COLORE	arancione
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
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

Campesan snc di Campesan Ernesto C. snc
36061 BASSANO DEL GRAPPA (VI) - Via Apollonio, 52
Tel. 0424 503400 - campesan@campesan.it - lineapane@campesan.it