

SCHEDA TECNICA
SARDE IN SAOR KG.1



CODICI ARTICOLO - EAN

D041	GR.1000	SARDE IN SAOR GR.1000	8033413361224
-------------	---------	-----------------------	---------------

SPECIFICHE TECNICHE GENERALI

TIPOLOGIA DEL PRODOTTO	secondo piatto a base di pesce
DENOMINAZIONE DI VENDITA	sarde in saor
INGREDIENTI	SARDINE decongelate 65%, farina di riso, olio di semi di girasole, cipolla, olio di oliva, aceto, sale, pepe.
SHELF LIFE	25 giorni
LOTTO	numero composto da quattro cifre
CONSERVAZIONE	conservare da 0° a +4° C una volta aperto consumare entro tre giorni
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	arancione
CONSISTENZA	buona
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