

**SCHEDA TECNICA**  
**SPINACI BOLLITI KG.1**



**CODICI ARTICOLO - EAN**

<b>D054</b>	GR.1000	SPINACI BOLLITI AL KG	2122620012701
-------------	---------	-----------------------	---------------

**SPECIFICHE TECNICHE GENERALI**

<b>TIPOLOGIA DEL PRODOTTO</b>	contorni
<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>	spinaci cotti al vapore
<b>INGREDIENTI</b>	spinaci decongelati cotti al vapore
<b>SHELF LIFE</b>	16 giorni
<b>LOTTO</b>	numero composto da quattro cifre
<b>CONSERVAZIONE</b>	conservare da 0° a +4° C una volta aperto consumare entro tre giorni
<b>PREPARAZIONE</b>	scaldare in un tegame a fuoco medio
<b>CONFEZIONAMENTO</b>	confezionato in contenitori in polipropilene in atmosfera protettiva sigillati con pellicola PA12+PP50
<b>LUOGO DI PRODUZIONE</b>	via Strade Nove, 13/b – 31034 Cavaso del Tomba (TV)

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>ODORE</b>	senza note estranee
<b>ASPETTO</b>	tipico del prodotto
<b>COLORE</b>	tipico verde
<b>CONSISTENZA</b>	buona, omogenea
<b>SAPORE</b>	caratteristico

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<b>CARICA MICROBICA TOTALE</b>	UFC/lg - < 500.000
<b>COLIFORMI TOTALI</b>	UFC/lg - < 1.000
<b>ESCHERICHIA COLI</b>	UFC/lg - < 10
<b>STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI</b>	UFC/lg - < 10
<b>MUFFE</b>	UFC/lg - < 1.000
<b>LIEVITI</b>	UFC/lg - < 1.000
<b>LISTERIA MONOCYTOGENES</b>	assenti/25g
<b>SALMONELLE</b>	assenti/25g

### CARATTERISTICHE RESIDUALI

ENTRO I LIMITI DELLA NORMA VIGENTE
------------------------------------

Prodotto in uno stabilimento che utilizza CEREALI, CROSTACEI, MOLLUSCHI, PESCE, LATTE, UOVA, SEDANO, SENAPE