

SCHEDA TECNICA INSALATA DI RISO



CODICI ARTICOLO - EAN

DD002	GR.300	INSALATA DI RISO GR.300	8033413361484
D002	GR.1000	INSALATA DI RISO AL KG	8033413360487

SPECIFICHE TECNICHE GENERALI

TIPOLOGIA DEL PRODOTTO	insalata fredda a base di riso e verdure
DENOMINAZIONE DI VENDITA	Insalata di riso
INGREDIENTI	riso bollito 54%, ortaggi misti in proporzione variabile 19% (peperoni, piselli, olive nere, mais, capperi), formaggio emmentaler 7,5% (LATTE, sale, fermenti lattici, caglio), wurstel 7,5% (carne di suino 80%, acqua, sale, spezie, destrosio, aromi, aromatizzante di affumicatura, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio), TONNO all'olio di oliva 6%, olio di oliva, sale, pepe
SHELF LIFE	20 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	tipico con tonalità verdi, rosse, bianche e gialle
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