

SCHEDA TECNICA
POLENTA FRESCA


CODICI ARTICOLO - EAN

DD002	GR.600	POLENTA FRESCA GR.600	8033413362658
--------------	--------	-----------------------	---------------

SPECIFICHE TECNICHE GENERALI

TIPOLOGIA DEL PRODOTTO	secondo piatto
DENOMINAZIONE DI VENDITA	polenta fresca
INGREDIENTI	farina di mais gialla bramata, acqua, sale
SHELF LIFE	20 giorni
LOTTO	numero composto da quattro cifre
CONSERVAZIONE	conservare da 0° a +4° C una volta aperto consumare entro tre giorni
MODALITA' DI PREPARAZIONE	scaldare in forno tradizionale a 180° C max o in forno a microonde a 800 W max o alla piastra.
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
--------------	---------------------

Campesan snc di Campesan Ernesto C. snc

36061 BASSANO DEL GRAPPA (VI) - Via Apollonio, 52

Tel. 0424 503400 - campesan@campesan.it - lineapane@campesan.it

ASPETTO	tipico del prodotto
COLORE	tipico giallo
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