

SCHEDA TECNICA  
**CREMA DA FRIGGERE**


**CODICI ARTICOLO - EAN**

<b>D080</b>	GR.1500	CREMA DA FRIGGERE KG 1,5	8033413360241
-------------	---------	--------------------------	---------------

**SPECIFICHE TECNICHE GENERALI**

<b>TIPOLOGIA DEL PRODOTTO</b>	dolce
<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>	crema da friggere
<b>INGREDIENTI</b>	LATTE intero pastorizzato, farina di GRANO TENERO tipo "00", UOVA , zucchero, BURRO, vaniglia, sale, impanatura pronta ( pangrattato (farina di GRANO TENERO, acqua, sale, lievito), amido modificato, LATTE in polvere, destrosio).
<b>SHELF LIFE</b>	14 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>	friggere in olio di semi di girasole o di oliva
<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 giallo
<b>CONSISTENZA</b>	buona
<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