

SCHEDA TECNICA
SCALOPPINE AI FUNGHI



CODICI ARTICOLO - EAN

DB144	GR. 350	SCALOPPINE AI FUNGHI 350G	8033413690348
--------------	---------	---------------------------	---------------

SPECIFICHE TECNICHE GENERALI

TIPOLOGIA DEL PRODOTTO	secondo piatto a base di carne di maiale
DENOMINAZIONE DI VENDITA	scaloppine ai funghi
INGREDIENTI	carne di suino, farina di GRANO TENERO tipo "00", funghi champignon, olio di oliva, BURRO, succo di limone, prezzemolo, sale, pepe.
TRATTAMENTO TERMICO	cottura e abbattimento di temperatura
SHELF LIFE	22 giorni
LOTTO	numero composto da quattro cifre
CONSERVAZIONE	conservare da 0° a +4° C una volta aperto consumare entro tre giorni
PREPARAZIONE	scaldare in una padella antiaderente per 4 minuti o in forno a microonde
CONFEZIONAMENTO	confezionato in contenitori in polipropilene in atmosfera protettiva sigillati con pellicola PET 12/PP 50
LUOGO DI PRODUZIONE	via Strade Nove, 13/b – 31034 Cavaso del Tomba (TV)

ENERGIA	1102 kJ - 265 kcal
GRASSI	17g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0,9g
CARBOIDRATI	6,2g
DI CUI ZUCCHERI	0g
PROTEINE	20g
SALE	0,91g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ODORE	senza note estranee
ASPETTO	tipico del prodotto
COLORE	tipico dorato
CONSISTENZA	solida
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