

STP_1010

PRODOTTO: VINCISGRASSI COTTI IN FORNO A LEGNA

CARATTERISTICHE TECNICHE	DESCRIZIONE
DENOMINAZIONE LEGALE	Preparazione gastronomica
INGREDIENTI	Ragù di carne 50% [polpa di pomodoro (pomodoro, correttore di acidità: acido citrico), carne bovina 8%, cipolla, burro (contiene LATTE), acqua, salsiccia 6% (carne di suino, sale, pepe), vino (contiene SOLFITI), fegatini di pollo 3%, dorelli di pollo 3%, olio di semi di girasole, lardo di suino, SEDANO, carota, olio extravergine d'oliva, zucchero, sale, brodo vegetale, pepe], preparato per besciamella 23% (siero di LATTE in polvere, amido modificato, grassi vegetali di palma, acqua, sciroppo di glucosio, sale, proteine del LATTE, addensante: E401, stabilizzante: E450, zucchero, spezie, coloranti: E101, E160a), pasta fresca all'UOVO 13% (semola di GRANO duro, UOVA intere 28%, sale), mozzarella (LATTE, sale, caglio, fermenti lattici), formaggio (LATTE, caglio, sale, conservante: lisozima proteina dell'UOVO), panna (contiene LATTE). Può contenere tracce di SOIA, CROSTACEI, MOLLUSCHI, PESCE.
MODALITA' D'USO/INFORMAZIONI AL CONSUMATORE	Da consumarsi previo trattamento termico: la confezione intera nell'alluminio va in forno preriscaldato a 250° per 10 minuti, oppure si può porzionare, estrarre dall'alluminio e riscaldare in microonde a 900W per 2 minuti.
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	Confezione chiusa 20gg; da consumare entro 3 giorni dall'apertura
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	Il prodotto deve essere conservato da 0°C a +4°C
CONDIZIONI DI TRASPORTO	Il prodotto deve essere conservato da 0°C a +4°C
TIPO CONFEZIONE	Vaschetta in alluminio (per alimenti) confezionata in Atmosfera Protettiva in contenitore uso catering.
PESO	Gr. 1500 circa
CODICE RINTRACCIABILITA' INTERNA	1010

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametro	Unità misura	Specifiche		Rif. Legislativo
		Valore	Toller.	
Carica microbica aerobica tot 30°C	ufc/g	< 500.000	1.000.000	Standard aziendali
Escherichia coli	ufc/g	≤ 10	-	Standard aziendali
Staphylococcus aureus	ufc/g	≤ 100	1000	Standard aziendali
Salmonella	ufc/25g	Assenza	-	Standard aziendali
Muffe	ufc/g	≤ 100	1000	Standard aziendali

ALLERGENI	Presenza SI/NO	Ingrediente	Contaminazione	Contaminazione dichiarata etichetta in
Cereali contenenti glutine o prodotti derivati	SI	Grano		
Crostacei o prodotti a base di crostacei	NO		SI	Crostacei
Uova o prodotti a base di uova	SI	Uova		
Pesce e prodotti a base di pesce	NO		SI	Pesce
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO		NO	
Soia e prodotti a base di soia	NO		SI	Soia
Latte e prodotti a base di latte	SI	Latte		
Frutta a guscio o prodotti derivati	NO		NO	
Sedano e prodotti a base di sedano	SI	Sedano		
Senape e prodotti a base di senape	NO		NO	
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO		NO	
Anidride solforosa e solfiti in conc. Sup. 10 mg/Kg	SI	Solfiti		
Lupino e prodotti a base di lupino	NO		NO	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO		SI	Molluschi