

STP_1041

PRODOTTO: CANNELLONI ALLA RICOTTA

CARATTERISTICHE TECNICHE	DESCRIZIONE
DENOMINAZIONE LEGALE	Preparazione gastronomica a base di cannelloni alla ricotta e spinaci.
INGREDIENTI	Preparato per besciamella 53% (siero di LATTE in polvere, amido modificato, grassi vegetali di palma, sciroppo di glucosio, sale, proteine del LATTE, addensante: E401, stabilizzante: E450, zucchero, spezie, coloranti: E101, E160a), cannelloni 46% [pasta fresca all'UOVO 57% (semola di GRANO duro, UOVA intere 28%, sale), ricotta 25% (siero di LATTE vaccino, sale, correttore di acidità: E330), formaggio 8% (LATTE, caglio, sale, conservante: lisozima proteina dell'UOVO), preparato per besciamella (siero di LATTE in polvere, amido modificato, grassi vegetali di palma sciroppo di glucosio, sale, proteine del LATTE, addensante: E401, stabilizzante: E450, zucchero, spezie, coloranti: E101, E160a), spinaci 5%, sale, pepe, noce moscata], formaggio (LATTE, caglio, sale, conservante: lisozima proteina dell'UOVO).
PESO	Può contenere tracce di SEDANO, SOIA, CROSTACEI, PESCE, MOLLUSCHI, SOLFITI. Gr. 1500 circa
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; confezione aperta 3 gg
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.
CODICE RINTRACCIABILITA' INTERNA	1041

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 in etichetta
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	NO		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	NO		SI	Solfiti
Lupino e prodotti a base di lupino	NO		NO	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO		SI	Molluschi