

SPE.GA.M. s.r.l.	SCHEDA TECNICA PRODOTTO			
	Codice: STP_2030			
Data Emissione: 07/06/04	Edizione: 0	Ind. Rev.: 5	Data Revisione: 06.02.15	Pag.: 1 di 1

STP_2030

PRODOTTO: OLIVE ALL'ASCOLANA

CARATTERISTICHE TECNICHE	DESCRIZIONE
DENOMINAZIONE PRODOTTO	Preparazione gastronomica
INGREDIENTI	Panatura 34% [semilavorato per panatura (farina di GRANO tenero tipo 0, farina di FRUMENTO, acqua, lievito di birra, sale, curcuma, paprika), farina di SOIA, acqua, farina di GRANO tenero, olio di semi di girasole, sale], olive verdi denocciolate 33%, ripieno 33% [carne suina 12,5%, carne bovina 11%, mortadella < 2% (carne suina 60%, acqua, amidi, destrosio, aromi, spezie, antiossidante: E316, conservante: E250), carne avicola (pollo) 1,5%, UOVA, polpa di pomodoro (pomodoro, correttore di acidità: acido citrico), formaggio Grana (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima da UOVO), carota, SEDANO, cipolla, finocchio, pepe nero, noce moscata, vino (contiene SOLFITI), dado vegetale (contiene glutammato monosodico), farina di SOIA]. Può contenere tracce di CROSTACEI, PESCE, MOLLUSCHI.
PESO	Gr. 1500 circa
MODALITA' D'USO/INFORMAZIONI AL CONSUMATORE	Da consumarsi previo trattamento termico, in microonde a 900W per 1 minuto, oppure in forno preriscaldato a 200°C per 5 minuti.
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	Confezione chiusa 20gg; confezione aperta 5 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 per alimenti confezionata in Atmosfera Protettiva
CODICE RINTRACCIABILITA' INTERNA	2030
CODICE PRODOTTO	2030

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 SI/NO	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	SI	Soia		
Latte e prodotti a base di latte	SI	Latte		
Frutta a guscio o prodotti derivati	NO		SI	
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