

STP_2170

PRODOTTO: MELANZANE ALLA PARMIGIANA

CARATTERISTICHE TECNICHE	DESCRIZIONE
DENOMINAZIONE LEGALE	Preparazione gastronomica a base di melanzane, ragù e besciamella.
INGREDIENTI	Ragù 47% [polpa di pomodoro, carne bovina 10%, acqua, salsiccia 5% (carne di suino, sale, destrosio, LATTOSIO, fruttosio, antiossidanti: E300, E301, colorante: E120), vino (SOLFITI), olio di semi di girasole, lardo di suino, SEDANO, carota, cipolla, olio extravergine d'oliva, burro (contiene LATTE), sale, zucchero, pepe], melanzane 30%, mozzarella (LATTE, sale, caglio, fermenti lattici), preparato per besciamella 10% % (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), acqua, formaggio (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima proteina dell'UOVO).
PESO	Può contenere tracce di CEREALI CONTENENTI GLUTINE, SOIA, CROSTACEI, PESCE, MOLLUSCHI. 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 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	2170

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	NO		SI	Cereali contenenti glutine
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