

SCHEMA TECNICA
PASTICCIO AL RADICCHIO


CODICI ARTICOLO - EAN

DB014	GR.250	PASTICCIO AL RADICCHIO GR.250	8033413366335
DX014	GR.500	PASTICCIO AL RADICCHIO GR.500	8033413369336
D014	SFUSO KG	PASTICCIO AL RADICCHIO SFUSO	

SPECIFICHE TECNICHE GENERALI

TIPOLOGIA DEL PRODOTTO	primo piatto a base di radicchio
DENOMINAZIONE DI VENDITA	pasticcio al radicchio
INGREDIENTI	besciamella (LATTE intero pastorizzato, olio di semi di girasole, farina di GRANO TENERO tipo "00", sale, noce moscata), pasta fresca all' UOVO (semola di GRANO DURO, UOVA 28,5%), radicchio precoce 20%,olio di oliva, formaggio Grana Padano (LATTE, sale, caglio, lisozima da UOVO), pepe.
TRATTAMENTO	cottura e abbattimento di temperatura
SHELF LIFE	25 giorni
LOTTO	numero a scalare composto da due lettere e cinque numeri
CONSERVAZIONE	conservare da 0° a +4° C una volta aperto consumare entro tre giorni
PREPARAZIONE	scaldare in forno tradizionale a 180°C per 18 minuti o in forno a microonde a 700W per 4 minuti
CONFEZIONAMENTO	confezionato in contenitori in polipropilene in atmosfera protettiva sigillati con pellicola PA12+PP50
LUOGO DI PRODUZIONE	via Strade Nove, 13/b – 31034 Cavaso del Tomba (TV)

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ODORE	senza note estranee
ASPETTO	tipico del prodotto
COLORE	tipico con sfumature bianche e violacee
CONSISTENZA	buona omogenea
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