SPE.GA.M. s.r.l.

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Codice: STP_2185

STP_2185

PRODOTTO: MOZZARELLINE FRITTE

| CARATTERISTICHE TECNICHE | DESCRIZIONE | | | | |
|--|---|--|--|--|--|
| DENOMINAZIONE PRODOTTO | Preparazione gastronomica a base di mozzarella fritta | | | | |
| INGREDIENTI | Mozzarella 50% (LATTE, sale, caglio, fermenti lattici), pane grattugiato (farina di GRANO tenero tipo 0, lievito di birra, sale, paprika), farina di FRUMENTO, acqua, olio di semi di girasole, sale. | | | | |
| | Può contenere tracce di CROSTACEI, UOVA, PESCE, SEDANO, MOLLUSCHI, SOIA, SOLFITI. | | | | |
| 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 in alluminio (per alimenti) confezionata in Atmosfera Protettiva | | | | |
| CODICE RINTRACCIABILITA' INTERNA | 2185 | | | | |
| CODICE PRODOTTO | 2185 | | | | |

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 in etichetta |
|---|-------------------|-------------|-------------------------|--|
| Cereali contenenti glutine o prodotti derivati | SI | Frumento | | |
| Crostacei o prodotti a base di crostacei | NO | | SI | Crostacei |
| Uova o prodotti a base di uova | NO | | 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 |