

CUCINA NOSTRANA S.R.L.	SCHEDA PRODOTTO	SP0081 REV 07
	MOZZARELLE IN CARROZZA ALL'ACCIUGA	Pag. 1 di 1

DESCRIZIONE

Trattasi di pane, farcito con mozzarella e salsa di acciughe, pastellato e fritto in olio.

INGREDIENTI IN ETICHETTA

Pastella (farina di grano "00", acqua, uova, fecola di patate, lattosio, latte intero in polvere, sale, agenti lievitanti: E450i - E500, amido), pane tipo "0" con strutto (farina di grano tenero "0", acqua, strutto 4%, lievito di birra, sale, farina di soia, destrosio, conservante: E200), mozzarella 18% (latte, caglio, sale), pasta d'acciughe (acciughe 66% (6% sul totale), olio vegetale, burro, sale), olio vegetale.

Può contenere tracce di: arachide.

REQUISITI MICROBIOLOGICI ALLA CONSEGNA

Carica Mesofila Totale :	< 10 ⁶	UFC/g
Coliformi totali :	< 10 ²	UFC/g
Escherichia coli :	< 10	UFC/g
Staphylococcus aureus :	< 10 ²	UFC/g
Anaerobi Solfito Riduttori :	< 10	UFC/g
Salmonella :	assente in 25 g	
Listeria Monocytogenes :	assente in 25 g	

INFORMAZIONI GENERALI

CODICE	0676	0402	5402
CONFEZIONAMENTO	Vaschetta in PP termosaldata da 220 g ca.	Vaschette in PP termosaldata da 0,700 – 1,4 kg ca.	Vaschette in PP termosaldata da 1,4 kg ca.
DURATA	20 gg.		180 gg.
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	0 ÷ +4° C		- 18° C
MODALITÀ D'UTILIZZO	Aprire e scaldare in forno ventilato per 20 min a max 100° C o in microonde per 2min a 600W		Scongelare, aprire e scaldare in forno ventilato per 20 min a max 100° C o in microonde per 2min a 600W

Data di emissione	Revisione	Elaborato	Verificato	Approvato
21/11/2006	07	RdP	RAQ	DG