

CUCINA NOSTRANA S.R.L.	SCHEDA PRODOTTO	SP0035 REV 06
	CROCCHETTE DI FORMAGGIO	Pag. 1 di 1

DESCRIZIONE

Trattasi di impasto a base di formaggio, avente forma cilindrica, panato e fritto in olio vegetale.

INGREDIENTI IN ETICHETTA

Ripieno al formaggio [latte, formaggio 32% (25% sul totale) (conservante: lisozima da uova), farina di grano tenero "00", sale], pastella (acqua, farina di mais, farina di grano tenero tipo "00", amido di mais, sale, aromi naturali), pangrattato, olio vegetale.

Può contenere tracce di: arachide, soia, pesce, crostacei, sedano.

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	UFC/g
Anaerobi Solfito Riduttori :	< 10	UFC/g
Salmonella :	assente in 25 g	
Listeria Monocytogenes :	assente in 25 g	

INFORMAZIONI GENERALI

CODICE	0675	0157	5157
CONFEZIONAMENTO	Vaschetta in PP termosaldata da 250 g ca.	Vaschetta in PP termosaldata da 1 o 2 Kg ca.	Vaschetta in PP termosaldata da 1 o 2 Kg ca. congelate
DURATA	25 gg.		180 gg.
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	0 ÷ +4 °C		-18° C
MODALITÀ D'UTILIZZO	Aprire e scaldare in forno ventilato per 10min a max 100°C o in microonde per 3min a 600W		Scongellare quindi scaldare in forno ventilato per 10min a max 100°C o in microonde per 3min a 600W

Data di emissione	Revisione	Elaborato	Verificato	Approvato
19/12/2005	06	RdP	RAQ	DG