

CUCINA NOSTRANA S.R.L.	SCHEDA PRODOTTO	SP0073 REV 07
	SEPIE IN UMIDO	Pag. 1 di 1

DESCRIZIONE

Trattasi di sepie cotte con polpa di pomodoro e piante aromatiche.

INGREDIENTI IN ETICHETTA

SEPIE (108g per 100g di prodotto finito), cipolla, polpa di pomodoro, olio di semi di girasole, sale, aglio, prezzemolo, pepe.

Prodotto in uno stabilimento che utilizza: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, FRUTTA A GUSCIO, LATTE, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, MOLLUSCHI.

Gli ingredienti in maiuscolo possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti

REQUISITI MICROBIOLOGICI ALLA CONSEGNA

Carica Mesofila Totale :	< 5x10 ⁵	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	0842	0642	0141
CONFEZIONAMENTO	Vaschetta in PP termosaldata da 250g	Vaschetta in PP termosaldata da 290g ca.	Vaschetta in PP termosaldata da 1kg
DURATA	30 gg.	25 gg.	30 gg.
TEMPERATURADI CONSERVAZIONE	0 ÷ +4 °C		
MODALITÀ D'UTILIZZO	Tegame: aprire, vuotare il contenuto e scaldare per 5/6 min Microonde: aprire e scaldare per 4/5 min a 650W Si consiglia di accompagnarle con la polenta		

Data di emissione	Revisione	Elaborato	Verificato	Approvato
07/02/2015	07	RdP	RAQ	DG