

Schede tecniche	<b>ITALIA A TAVOLA 2</b> <b>di CARANI E.</b>	Data 27/10/2014
	Laboratorio produzione: Via Nino Bixio, 3/4 Montegrotto (PD)	revisione: 2

<b>Denominazione commerciale</b>	<b>DOLCE SALAME AL CIOCCOLATO</b>
<b>Tipologia di prodotto</b>	Prodotto di pasticceria
<b>Ingredienti</b>	Biscotti secchi (70%) (farina di <b>grano tenero</b> tipo 00, zucchero, grassi vegetali (palma), sciroppo di glucosio, acqua, farina di <b>frumento</b> maltato, sale, <b>latte</b> scremato in polvere, agenti lievitanti: e500,e503, emulsionante: E322 (lecitina di <b>soia</b> ), aromi), zucchero, burro, <b>latte</b> intero pastorizzato, tuorlo d' <b>uovo</b> pastorizzato, cacao magro 20/22 (2.5%), alcool etilico, aromi, colorante: E160a. Può contenere tracce di glutine, frutta a guscio, uova, latte e derivati dal latte, soia.

<b>PARAMETRI MICROBIOLOGICI</b>	<b>UNITA' DI MISURA</b>	<b>VALORE MEDIO</b>
Carica microbica totale	ufc/g	< 100.000
<i>Enterobacteriaceae</i>	ufc/g	< 1.000
<i>Escherichia coli</i>	ufc/g	< 100
<i>Staphylococcus coagulasi</i> +	ufc/g	< 10
<i>Salmonella spp</i>	Presenza/assenza	in /25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Presenza/assenza	in 5 U.C. da 25g

<b>Durata</b>	30 gg
<b>T° di stoccaggio</b>	Conservare a +4°C / +5°C
<b>Trasporto</b>	Refrigerato
<b>Formato</b>	Intero 3,00 kg; Sfuso 2,50/2,00/1,50 kg; T.A. 300g/peso variabile
<b>Imballo</b>	Conf. 1x7 T.A. 300 g - Conf. 1x6/1x12 T.A. peso variabile – Suso 1 pz/ct
<b>Indicazioni di preparazione</b>	
<b>Controllo qualità</b>	Secondo metodica HACCP
<b>Destinazione d'uso</b>	Prodotto di largo consumo, non destinato a categorie speciali di consumatori.