

DITTA: PASTA ALL'UOVO D'ANDREA

DENOMINAZIONE	Olive all'ascolana	
DESCRIZIONE PRODOTTO	Olive verdi ripiene di carne	
PROVENIENZA	Pastificio D'Andrea Recanati	
INGREDIENTI	Olive verdi denocciolate meccanicamente (potrebbe contenere residui d'osso). Rip. carni italiane bovine, suine e polpa di tacchino fresche e rosolate, mortadella (carne suina, sale, proteine del latte , zucchero, spezie, aromi naturali), formaggio grana (latte bovino, caglio, sale) , pane semolato (farina di grano tenero "0" , lievito di birra, sale), sale, ortaggi (sedano , carote, cipolle, aglio, prezzemolo), spezie (pepe, peperoncino, noci moscate). Panatura: uova , farina di grano tenero 00-Pane semolato (vedi sopra).	
TIPO CONFEZIONAMENTO/IMBALLAGGIO	in atmosfera protettiva*	
ETICHETTATURA	Di legge	
MODALITA' DI UTILIZZO	Prodotto da consumare previa cottura	
DURATA PRODOTTO (Scadenza consigliata)	35-40 giorni*	
MODALITA' CONSERVAZIONE	Conservazione in frigo a +3°C	
VALORI NUTRIZIONALI	Kjoule	1088 g/100 g
	Kcal	260 g/100 g
	Grassi	13.2 g/100 g
	di cui saturi	3.8 g/100g
	Carboidrati	25.3 g/100 g
	di cui zuccheri	2.5 g/100g
	Fibra	2.3 g/100g
	Proteine	8.9 g/100 g
	Sale	1.83 g/100g
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Umidità	20-35%
	pH	6-8
	coloranti/conservanti aggiunti	assenti
	OGM	assenti
	Fitofarmaci/pesticidi	assenti
	Ceneri	3-4%
	Prodotto privo di zone rancide, corpi estranei, odore sgradevole	
REQUISITI MICROBIOLOGICI*	Carica batterica totale ufc/g	1.000.000 ufc/g
	Enterobatteriacee ufc/g	1000 ufc/g
	Coliformi tot ufc/g	1000 ufc/g
	Escherichia coli ufc/g	100 ufc/g
	Stafilococchi coag ufc/g	500 ufc/g
	Strepto fecali ufc/g	100 ufc/g
	Listeria/25g	assente
	Salmonella/25g	Assente

* su richiesta il prodotto può essere venduto sfuso quindi non confezionato come indicato

* durata del prodotto sfuso 7 giorni

*

m= soglia limite al di sotto della quale tutti i risultati sono ritenuti soddisfacenti

M= soglia limite di accettabilità oltre la quale i risultati non sono ritenuti soddisfacenti; il valore di M è di 10 m al momento del conteggio effettuato in ambiente solido e di 30 m al momento del conteggio effettuato in ambiente liquido.

n= numero di unità componenti il campione

c= numero di unità del campione che danno valori situati tra m e M