



DESCRIZIONE ARTICOLO	
<h2>VALDOSTANE CON SPECK E FORMAGGIO</h2> 	
INGREDIENTI	CARNE DI SUINO, SPECK, FORMAGGIO
ORIGINE	CE
ALLERGENI	LATTE
METODO DI PRODUZIONE	Le valdostane si compongono di due fette sottili di lonza di suino, farcite con speck e formaggio, tenute insieme tramite l'ausilio di stuzzicadenti in legno, adatti al contatto con gli alimenti.
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	VASCHETTA IN POLISTIRENE ESPANSO ASSORBENTE E FILM IN PVC DI COPERTURA
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	DA 0°C A +4°C
MODALITA' E CONDIZIONI PER IL TRASPORTO	DA 0°C A +4°C
PERIODO DI CONSERVAZIONE	MAX 10 GIORNI DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO
METODO DI DISTRIBUZIONE	AL DETTAGLIO, PRESSO IL PUNTO VENDITA
CONDIZIONI DI MANTENIMENTO DA PARTE DEL CLIENTE PRIMA DEL CONSUMO/UTILIZZO	DA CONSERVARE DA 0°C A +4°C

IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO		CODICE NUMERICO	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE			
PARAMETRI	LIMITI		RIFERIMENTI
	m	M	
Carica Batterica Totale (CBT)	inferiore a 632 ufc/cm ² (Logaritmo Medio Giornaliero 2,8 ufc/cm ²)	superiore a 20.000 ufc/cm ² (Logaritmo Medio Giornaliero 4,3 ufc/cm ²)	Regolamento CE n. 2073/2005
<i>Enterobacteriaceae</i>	inferiore a 6 ufc/cm ² (Logaritmo Medio Giornaliero 0,79 ufc/cm ²)	superiore a 63 ufc/cm ² (Logaritmo Medio Giornaliero 1,8 ufc/cm ²)	
<i>Salmonella</i>	ASSENTE NELL'AREA ESAMINATA		