



DESCRIZIONE ARTICOLO	RIPIENO
INGREDIENTI	CARNE DI VITELLO, PROSCIUTTO COTTO, BOLOGNA, FORMAGGIO EDAMER, GRANA PADANA, SPEZIE: AGLIO, CANNELLA, NOCE MOSCATA, PREZZEMOLO, PEPE NERO
ORIGINE	CE
ALLERGENI	LATTE, PISTACCHI, ANIDRIDE SOLFOROSA, TRACCE DI ARACHIDI
METODO DI PRODUZIONE	Tutti gli ingredienti vengono macinati ed amalgamati, fino ad ottenere un composto omogeneo.
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	///
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	DA 0°C A +4°C
MODALITA' E CONDIZIONI PER IL TRASPORTO	DA 0°C A +4°C
PERIODO DI CONSERVAZIONE	///
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		