



MALETTI 1867 SRL

VIA DELLA REPUBBLICA, 3 – 41051 CASTELNUOVO RANGONE (MO)
P.I. 02855080368 - Tel. 059 539 911 – Fax 059 537 158 – E-Mail info@maletti1867.it

SCHEDA TECNICA

LASAGNE ALLE ZUCCHINE

SPECIFICHE TECNICHE GENERALI

TIPOLOGIA DEL PRODOTTO : primo piatto a base di zucchine

DENOMINAZIONE DI VENDITA : lasagne alle zucchine

INGREDIENTI : besciamella (LATTE intero pastorizzato, olio di semi di girasole, farina di GRANO TENERO tipo“00”, sale, noce moscata), pasta fresca all’ UOVO (semola di GRANO DURO, UOVA 28,5%), zucchine 25%, olio di oliva, prezzemolo, formaggio Grana Padano (LATTE, sale, caglio, lisozima da UOVO), pepe.

TRATTAMENTO TERMICO : cottura e abbattimento di temperatura

SHELF LIFE : 25 giorni

LOTTO : numero composto da quattro cifre

MODALITA’ DI CONSERVAZIONE : conservare in frigo da 0° a +3° C una volta aperta la vaschetta consumare il prodotto entro tre giorni.

MODALITA’ DI PREPARAZIONE : scaldare in forno tradizionale a 170°C per 18 minuti o in forno a microonde a 700W per 4 minuti.

PESO : - 500g –

MODALITA’ DI CONFEZIONAMENTO : in atmosfera protettiva in vaschette di polipropilene sigillati con pellicola PA15+PP50

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	UNITA’ DI MISURA	PARAMETRI
CARICA MICROBICA TOTALE	UFC/1g	< 500.000
COLIFORMI TOTALI	UFC/1g	< 1.000
ESCHERICHIA COLI	UFC/1g	< 10
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	UFC/1g	< 10
MUFFE	UFC/1g	< 1.000
LIEVITI	UFC/1g	< 1.000
LISTERIA MONOCYTOGENES	assenti/25g	
SALMONELLE	assenti/25g	

Le informazioni qui riportate hanno valore professionale riservato e non possono essere divulgate od adoperate al di fuori dell’uso in accordo.



MALETTI 1867 SRL

VIA DELLA REPUBBLICA, 3 – 41051 CASTELNUOVO RANGONE (MO)
P.I. 02855080368 - Tel. 059 539 911 – Fax 059 537 158 – E-Mail info@maletti1867.it

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

ENERGIA: 654 kJ - 157 kcal

GRASSI:10g

DI CUI ACIDI GRASSI SATURI:2,3g

CARBOIDRATI:12g

DI CUI ZUCCHERI:2,7g

PROTEINE:3,9g

SALE:1g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ODORE : senza note estranee

ASPETTO : tipico del prodotto

COLORE : tipico con tonalità verdi e bianche

CONSISTENZA : buona,omogenea

SAPORE : caratteristico

CARATTERIOSTICHE RESIDUALI

Entro i limiti della normativa vigente.

Prodotto in uno stabilimento che utilizza CEREALI, CROSTACEI, MOLLUSCHI, PESCE, LATTE, UOVA, SEDANO,SENAPE

Le informazioni qui riportate hanno valore professionale riservato e non possono essere divulgate od adoperate al di fuori dell'uso in accordo.