

Allegato alla Relazione del Piano di
autocontrollo

ELENCO SCHEDE PRODOTTI: VASSOI

ELENCO SCHEDE PRODOTTI

CAROTE JULIENNE
CUORI DI SEDANO
INSALATA AROMATICA
INSALATA CHIARA
INSALATA FIORELLA
INSALATA GIADA
INSALATA GOLOSA
INSALATA NUVOLETTA
INSALATA POKER
INSALATA PRIMAVERA
INSALATA REGINA
INSALATA SOFIA
INSALATA SQUISITA
INSALATA TRIS
MINISTRONE
PATATE SPICCHI
PATATE STIK
RUCOLA SELVATICA
VALERIANA
ZUCCA

CAROTE JULIENNE**Ingredienti: carote.**

Tempo di scadenza del prodotto: 6 giorni.

Materia prima: carote di varietà varia.

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1 - 4° C.

Confezionamento: in vassoi di polipropilene chiusi con film estensibile da 150 gr. con indicato prodotto, ingredienti e data di preferibile consumo (con confezione integra).

Trasporto del prodotto: refrigerato 1 - 10° C.

Caratteristiche analitiche microbiologiche:

- microrganismi aerobi mesofili:	< 5.10 ⁶ UFC/g
- Escherichia coli:	< 10 ¹ UFC/g
- Salmonella:	assente/25 g
- Listeria monocytogenes:	assente/25 g
- Stafilococchi coag. pos. non enterotossici	< 10 ² UFC/g

CUORI DI SEDANO**Ingredienti: sedano.**

Tempo di scadenza del prodotto: 7 giorni.

Materia prima: sedani di varietà varia.

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1-4° C.

Confezionamento: in vassoi di polipropilene chiusi con film estensibile contenenti 2 frutti con indicato prodotto, ingredienti e data di preferibile consumo (con confezione integra).

Trasporto del prodotto: refrigerato 1 - 10° C.

Caratteristiche analitiche microbiologiche:

- microrganismi aerobi mesofili:	< 5.10 ⁶ UFC/g
- Escherichia coli:	< 10 ¹ UFC/g
- Salmonella:	assente/25 g
- Listeria monocytogenes:	assente/25 g
- Stafilococchi coag. pos. non enterotossici	< 10 ² UFC/g

INSALATA AROMATICA

Ingredienti: radicchio di Chioggia, cicoria pan di zucchero, rucola, carote julienne, pomodori ciliegini (le insalate sono tagliate julienne)

Tempo di scadenza del prodotto: 7 giorni.

Materia prima: radicchio di Chioggia, cicoria pan di zucchero, rucola, carote, pomodori ciliegini, di varietà varia.

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1-4° C.

Confezionamento: in vassoi di polipropilene chiusi con film estensibile da 200 g. con indicato prodotto, ingredienti e data di preferibile consumo (con confezione integra).

Trasporto del prodotto: refrigerato 1 - 10° C.

Caratteristiche analitiche microbiologiche:

- microrganismi aerobi mesofili:	< 5.10 ⁶ UFC/g
- Escherichia coli:	< 10 ¹ UFC/g
- Salmonella:	assente/25 g
- Listeria monocytogenes:	assente/25 g
- Stafilococchi coag. pos. non enterotossici	< 10 ² UFC/g

INSALATA CHIARA

Ingredienti: radicchio di Chioggia julienne, cicoria pan di zucchero, carote julienne, valeriana, peperoni a filetti, mais

Tempo di scadenza del prodotto: 7 giorni.

Materia prima: radicchio di Chioggia, cicoria pan di zucchero, carote, valeriana, peperoni, mais, di varietà varia.

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1-4° C.

Confezionamento: in ciotole di polipropilene termosaldate da 200 g. con indicato prodotto, ingredienti e data di preferibile consumo (con confezione integra).

Trasporto del prodotto: refrigerato 1 - 10° C.

Caratteristiche analitiche microbiologiche:

- microrganismi aerobi mesofili:	< 5.10 ⁶ UFC/g
- Escherichia coli:	< 10 ¹ UFC/g
- Salmonella:	assente/25 g
- Listeria monocytogenes:	assente/25 g
- Stafilococchi coag. pos. non enterotossici	< 10 ² UFC/g

INSALATA GIADA

Ingredienti: radicchio di Chioggia, cicoria pan di zucchero, carote julienne, pomodori ciliegina, rucola.

Tempo di scadenza del prodotto: 7 giorni.

Materia prima: radicchio di Chioggia, cicoria pan di zucchero, carote julienne, pomodori ciliegina, rucola di varietà varia.

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1-4° C.

Confezionamento: in ciotole di polipropilene termosaldate da 200 g. con indicato prodotto, ingredienti e data di preferibile consumo (con confezione integra).

Trasporto del prodotto: refrigerato 1 - 10° C.

Caratteristiche analitiche microbiologiche:

- microrganismi aerobi mesofili:	< 5.10 ⁶ UFC/g
- Escherichia coli:	< 10 ¹ UFC/g
- Salmonella:	assente/25 g
- Listeria monocytogenes:	assente/25 g
- Stafilococchi coag. pos. non enterotossici	< 10 ² UFC/g

INSALATA GOLOSA

Ingredienti: radicchio di Chioggia, indivia riccia, mais, pomodori ciliegina, olive.

Tempo di scadenza del prodotto: 7 giorni.

Materia prima: radicchio di Chioggia, indivia riccia, mais, pomodori ciliegina, olive di varietà varia.

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1-4° C.

Confezionamento: in ciotole di polipropilene termosaldate da 200 g. con indicato prodotto, ingredienti e data di preferibile consumo (con confezione integra).

Trasporto del prodotto: refrigerato 1 - 10° C.

Caratteristiche analitiche microbiologiche:

- microrganismi aerobi mesofili:	< 5.10 ⁶ UFC/g
- Escherichia coli:	< 10 ¹ UFC/g
- Salmonella:	assente/25 g
- Listeria monocytogenes:	assente/25 g
- Stafilococchi coag. pos. non enterotossici	< 10 ² UFC/g

INSALATA NUVOLETTA

Ingredienti: radicchio di Chioggia, cicoria pan di zucchero, indivia riccia, valeriana, cavolfiore, olive nere, ravanelli.

Tempo di scadenza del prodotto: 7 giorni.

Materia prima: radicchio di Chioggia, cicoria pan di zucchero, indivia riccia, valeriana, cavolfiore, olive nere, ravanelli di varietà varia.

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1-4° C.

Confezionamento: in ciotole di polipropilene termosaldate da 200 g. con indicato prodotto, ingredienti e data di preferibile consumo (con confezione integra).

Trasporto del prodotto: refrigerato 1 - 10° C.

Caratteristiche analitiche microbiologiche:

- microrganismi aerobi mesofili:	< 5.10 ⁶ UFC/g
- Escherichia coli:	< 10 ¹ UFC/g
- Salmonella:	assente/25 g
- Listeria monocytogenes:	assente/25 g
- Stafilococchi coag. pos. non enterotossici	< 10 ² UFC/g

PRODOTTO : INSALATA POKER

Ingredienti: carote julienne, radicchio di Chioggia, indivia riccia, rucola.

Tempo di scadenza del prodotto: 7 giorni.

Materia prima: carote julienne, radicchio di Chioggia, indivia riccia, rucola di varietà varia.

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1-4° C.

Confezionamento: in vassoi di polipropilene chiusi con film estensibile da 200 g. con indicato prodotto, ingredienti e data di preferibile consumo (con confezione integra).

Trasporto del prodotto: refrigerato 1 - 10° C.

Caratteristiche analitiche microbiologiche:

- microrganismi aerobi mesofili:	< 5.10 ⁶ UFC/g
- Escherichia coli:	< 10 ¹ UFC/g
- Salmonella:	assente/25 g
- Listeria monocytogenes:	assente/25 g
- Stafilococchi coag. pos. non enterotossici	< 10 ² UFC/g

INSALATA PRIMAVERA

Ingredienti: cicoria pan di zucchero, radicchio di Chioggia, rucola (tutto julienne).

Tempo di scadenza del prodotto: 7 giorni.

Materia prima: cicoria pan di zucchero, radicchio di Chioggia, rucola di varietà varia.

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1-4° C.

Confezionamento: in vassoi di polipropilene chiusi con film estensibile da 200 g. con indicato prodotto, ingredienti e data di preferibile consumo (con confezione integra).

Trasporto del prodotto: refrigerato 1 - 10° C.

Caratteristiche analitiche microbiologiche:

- microrganismi aerobi mesofili:	< 5.10 ⁶ UFC/g
- Escherichia coli:	< 10 ¹ UFC/g
- Salmonella:	assente/25 g
- Listeria monocytogenes:	assente/25 g
- Stafilococchi coag. pos. non enterotossici	< 10 ² UFC/g

INSALATA REGINA

Ingredienti: cicoria pan di zucchero, radicchio di Chioggia, indivia riccia, rucola, pomodori ciliegina, olive, mais, ravanelli, carote, valeriana.

Tempo di scadenza del prodotto: 7 giorni.

Materia prima: cicoria pan di zucchero, radicchio di Chioggia, indivia riccia, rucola, pomodori ciliegina, olive, mais, ravanelli, carote, valeriana di varietà varia.

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1-4° C.

Confezionamento: in ciotole di polipropilene termosaldate da 200 g. con indicato prodotto, ingredienti e data di preferibile consumo (con confezione integra).

Trasporto del prodotto: refrigerato 1 - 10° C.

Caratteristiche analitiche microbiologiche:

- microrganismi aerobi mesofili:	< 5.10 ⁶ UFC/g
- Escherichia coli:	< 10 ¹ UFC/g
- Salmonella:	assente/25 g
- Listeria monocytogenes:	assente/25 g
- Stafilococchi coag. pos. non enterotossici	< 10 ² UFC/g

INSALATA SOFIA

Ingredienti: radicchio di Chioggia, cicoria pan di zucchero, carote julienne, germogli di soia, rucola, pomodori ciliegina.

Tempo di scadenza del prodotto: 7 giorni.

Materia prima: radicchio di Chioggia, cicoria pan di zucchero, carote julienne, germogli di soia, rucola, pomodori ciliegina varietà varia.

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1-4° C.

Confezionamento: in ciotole di polipropilene termosaldate da 200 g. con indicato prodotto, ingredienti e data di preferibile consumo (con confezione integra).

Trasporto del prodotto: refrigerato 1 - 10° C.

Caratteristiche analitiche microbiologiche:

- microrganismi aerobi mesofili:	< 5.10 ⁶ UFC/g
- Escherichia coli:	< 10 ¹ UFC/g
- Salmonella:	assente/25 g
- Listeria monocytogenes:	assente/25 g
- Stafilococchi coag. pos. non enterotossici	< 10 ² UFC/g

INSALATA SQUISITA

Ingredienti: radicchio di Chioggia, cicoria pan di zucchero, indivia riccia, rucola, valeriana, noci sgusciate, pomodori ciliegina, olive.

Tempo di scadenza del prodotto: 7 giorni.

Materia prima: radicchio di Chioggia, cicoria pan di zucchero, indivia riccia, rucola, valeriana, noci sgusciate, pomodori ciliegina, olive di varietà varia.

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1-4° C.

Confezionamento: in ciotole di polipropilene termosaldate da 250 g. con indicato prodotto, ingredienti e data di preferibile consumo (con confezione integra).

Trasporto del prodotto: refrigerato 1 - 10° C.

Caratteristiche analitiche microbiologiche:

- microrganismi aerobi mesofili:	< 5.10 ⁶ UFC/g
- Escherichia coli:	< 10 ¹ UFC/g
- Salmonella:	assente/25 g
- Listeria monocytogenes:	assente/25 g
- Stafilococchi coag. pos. non enterotossici	< 10 ² UFC/g

INSALATA TRIS

Ingredienti: cicoria pan di zucchero, radicchio di Chioggia, indivia riccia.

Tempo di scadenza del prodotto: 7 giorni.

Materia prima: cicoria pan di zucchero, radicchio di Chioggia, indivia riccia di varietà varia.

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1-4° C.

Confezionamento: in vassoi di polipropilene chiusi con film estensibile da 200 g. con indicato prodotto, ingredienti e data di preferibile consumo (con confezione integra).

Trasporto del prodotto: refrigerato 1 - 10° C.

Caratteristiche analitiche microbiologiche:

- microrganismi aerobi mesofili:	< 5.10 ⁶ UFC/g
- Escherichia coli:	< 10 ¹ UFC/g
- Salmonella:	assente/25 g
- Listeria monocytogenes:	assente/25 g
- Stafilococchi coag. pos. non enterotossici	< 10 ² UFC/g

MINISTRONE

Ingredienti: carote, cavoli, sedano, prezzemolo, porri, cipolle, biette da costa, zucchine, legumi secchi.

Tempo di scadenza del prodotto: 7 giorni.

Materia prima: carote, cavoli, sedano, prezzemolo, porri, cipolle, biette da costa, zucchine, legumi secchi di varietà varia.

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1-4° C.

Annotazioni: prodotto a consumarsi previa cottura.

Confezionamento: in ciotole di polipropilene termosaldate da 500 g. con indicato prodotto, ingredienti e data di preferibile consumo (con confezione integra).

Trasporto del prodotto: refrigerato 1 - 10° C.

Caratteristiche analitiche microbiologiche:

- microrganismi aerobi mesofili:	< 5.10 ⁷ UFC/g
- Escherichia coli:	< 10 ¹ UFC/g
- Salmonella:	assente/25 g
- Listeria monocytogenes:	assente/25 g
- Stafilococchi coag. pos. non enterotossici	< 10 ² UFC/g

PATATE STIK**Ingredienti: patate.**

Tempo di scadenza del prodotto: 7 giorni.

Materia prima: patate di varietà varia

Caratteristiche analitiche chimiche (valori medi indicativi):

- Umidità 74 - 76 %
- Proteine 1.89 - 2.09 %
- Lipidi 0.1 - 0.2 %
- Glucidi 20 - 22 %
- E223 < 50 mg/kg espresso come SO₂.

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1-4° C.

Confezionamento: in ciotole di polipropilene termosaldate da 500 g. con indicato prodotto, ingredienti e data di preferibile consumo (con confezione integra).

Trasporto del prodotto: refrigerato 1 - 10° C.

Caratteristiche analitiche microbiologiche:

- microrganismi aerobi mesofili: < 5.10⁷ UFC/g
- Escherichia coli: < 10¹ UFC/g
- Salmonella: assente/25 g
- Listeria monocytogenes: assente/25 g
- Stafilococchi coag. pos. non enterotossici < 10² UFC/g
- Bacillus cereus: < 10³ UFC/g

RUCOLA SELVATICA**Ingredienti: rucola.**

Tempo di scadenza del prodotto: 7 giorni.

Materia prima: rucola selvatica di varietà varia.

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1-4° C.

Confezionamento: in vassoi di polipropilene chiusi con film estensibile da 100 g. con indicato prodotto, ingredienti e data di preferibile consumo (con confezione integra).

Trasporto del prodotto: refrigerato 1 - 10° C.

Caratteristiche analitiche microbiologiche:

- microrganismi aerobi mesofili:	< 5.10 ⁶ UFC/g
- Escherichia coli:	< 10 ¹ UFC/g
- Salmonella:	assente/25 g
- Listeria monocytogenes:	assente/25 g
- Stafilococchi coag. pos. non enterotossici	< 10 ² UFC/g

VALERIANA**Ingredienti: valeriana**

Tempo di scadenza del prodotto: 7 giorni.

Materia prima: valeriana di varietà varia.

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1-4° C.

Confezionamento in vassoi di polipropilene chiusi con film estensibile da 100 g. con indicato prodotto, ingredienti e data di preferibile consumo (con confezione integra).

Trasporto del prodotto: refrigerato 1 - 10° C.

Caratteristiche analitiche microbiologiche:

- microrganismi aerobi mesofili:	< 5.10 ⁶ UFC/g
- Escherichia coli:	< 10 ¹ UFC/g
- Salmonella:	assente/25 g
- Listeria monocytogenes:	assente/25 g
- Stafilococchi coag. pos. non enterotossici	< 10 ² UFC/g

ZUCCA**Ingredienti: zucca.**

Tempo di scadenza del prodotto: 7 giorni.

Materia prima: zucca di varietà varia.

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1-4° C.

Annotazioni: prodotto da consumarsi previa cottura.

Confezionamento: in confezioni a peso variabile con indicato prodotto, peso, ingredienti e data di preferibile consumo (con confezione integra).

Trasporto del prodotto: refrigerato 1-10° C.

Caratteristiche analitiche microbiologiche:

- microrganismi aerobi mesofili:	< 5.10 ⁷ UFC/g
- Escherichia coli:	< 10 ¹ UFC/g
- Salmonella:	assente/25 g
- Listeria monocytogenes:	assente/25 g
- Stafilococchi coag. pos. non enterotossici	< 10 ² UFC/g