

DENOMINAZIONE E FOTO PRODOTTO	Olive ripiene doppia panatura supreme surgelate Cod. 1030 ean: 801968300213-5 
INGREDIENTI	Olive verdi 40% (olive verdi, sale, semi di finocchio). Per il ripieno: carne di bovino e suino 100% Italia, Parmigiano Reggiano DOP (LATTE, caglio, sale), UOVA pastorizzate, olio extravergine di oliva, cipolla, carota, SEDANO, vino bianco, sale, fibre vegetali, pepe, noce moscata. Per la panatura: pangrattato (farina di FRUMENTO, lievito di birra, sale, paprika in polvere), UOVA pastorizzate, acqua, farina di GRANO tenero, addensante: E415 (gomma di xantano), aromi naturali. Può contenere noccioli di oliva o parti di essi.
FASI DI LAVORAZIONE	Arrivo materie prime, cottura carne, macinatura, impastatura, farcitura, infarinatura, pastellatura, panatura, confezionamento
CONFEZIONAMENTO E PALLETIZZAZIONE	Venduto Surgelato su idonei contenitori. Busta con grafica prestampata da 1000g, 5 buste per collo, 126 colli per pallet (E-PAL)
CONSERVAZIONE	-20°C
DESTINAZIONE D'USO	Consumatore finale, da consumarsi previa cottura.
SHELF LIFE	18 mesi dalla data di produzione
PEZZI PER CONFEZIONE	60-65
ALLERGENI PRESENTI COME INGREDIENTI	UOVA pastorizzate, GLUTINE, SEDANO, LATTE.

ALLERGENI DI CUI E' POSSIBILE TROVARE TRACCE	SOIA, SENAPE															
	Criteri di Sicurezza <table><tr><td>GIUDIZIO</td><td colspan="3">Salmonella spp (25g)</td></tr><tr><td>CONFORME</td><td colspan="3">Non Rilevabile</td></tr><tr><td>NON CONFORME</td><td colspan="3">Rilevabile</td></tr></table>				GIUDIZIO	Salmonella spp (25g)			CONFORME	Non Rilevabile			NON CONFORME	Rilevabile		
					GIUDIZIO	Salmonella spp (25g)										
					CONFORME	Non Rilevabile										
	NON CONFORME	Rilevabile														
	Criteri di Igiene/Processo <table><tr><td>GIUDIZIO</td><td>E. Coli β gluc. + (UFC/g)</td><td>Staf. C+ (UFC/g)</td><td>Listeria m. (UFC/g)</td></tr><tr><td>SODDISFACENT E</td><td>< 1.000</td><td>< 1.000</td><td>< 1.000</td></tr><tr><td>NON SODDISFACENT E</td><td>>= 1.000</td><td>>= 1.000</td><td>>= 1.000</td></tr></table>				GIUDIZIO	E. Coli β gluc. + (UFC/g)	Staf. C+ (UFC/g)	Listeria m. (UFC/g)	SODDISFACENT E	< 1.000	< 1.000	< 1.000	NON SODDISFACENT E	>= 1.000	>= 1.000	>= 1.000
					GIUDIZIO	E. Coli β gluc. + (UFC/g)	Staf. C+ (UFC/g)	Listeria m. (UFC/g)								
					SODDISFACENT E	< 1.000	< 1.000	< 1.000								
	NON SODDISFACENT E	>= 1.000	>= 1.000	>= 1.000												
	ISTRUZIONI DI COTTURA															
DESCRIZIONE ORGANOLETTICA																
ALLA VISTA																
AL GUSTO																
ALL'OLFATTO																
CONSISTENZA																

DICHIARAZIONI	
AUTOCONTROLLO	Migliori Ascoli Piceno srl opera in regime di autocontrollo qualità (HACCP) ai fini della sicurezza alimentare in uno stabilimento con riconoscimento numero (approval number) IT 1401/L CE



TRASPORTI	I trasporti sono eseguiti direttamente dal Migliori Ascoli Piceno srl o in alternativa da società terze aventi autorizzazione sanitaria al trasporto alimenti, e operanti in regime di catena del freddo idonea per l'alimento in oggetto.
MOCA	I materiali utilizzati per il confezionamento sono certificati idonei al contatto alimentare, ai sensi delle vigenti normative, dal produttore degli stessi.