

INFORMAZIONI DI CONSUMAZIONE	
Conservazione in confezione integra	Conservare a temperatura ambiente, secondo il TMC indicato sulla confezione.
Conservazione dopo apertura	I nostri prodotti sono da consumarsi entro un periodo massimo di 48 ore dall'apertura, ad una temperatura compresa tra 0 e +4°C a condizione che il prodotto sia conservato in un recipiente idoneo e chiuso e che sia stato manipolato nel rispetto

INFORMAZIONI DI PREPARAZIONE	
Modalità di preparazione	

Caratteristiche microbiologiche	
---------------------------------	--

Riferimento normativo : Riferimento in vigore e successivi aggiornamenti.

Regolamento Europeo
2073/2005/CE DEL
15/11/2005

-> Criteri di sorveglianza

CRITERI	Carica microbica		Riferimento
	m	M	
Criteri di riferimento	CBT	$\leq 5 \cdot 10^6$	ISO 4833-2003
	E. coli	≤ 10	ISO 16649.2

CBT: Carica Aerobica Totale

* m = soglia al di sotto della quale il lotto è soddisfacente

M = soglia al di sopra della quale il lotto è non soddisfacente

E. coli : Escherichia coli

-> Criteri di controllo

CRITERI	Carica microbica in numero per grammi di prodotto		Riferimento
	Staphylococcus aureus	≤ 100	
Criteri obbligatori	Staphylococcus aureus	≤ 100	ISO 6888.1-1999
	Listeria monocytogenes	Presenza ≤ 10/g	ISO 6888.2-1999
			ISO 11290.1
			ISO 11290.2

Composizione / Taglio / Calibro	
Ortaggi	Taglio / calibro
Funghi Champignons (Agaricus bisporus) gambi e pezzi	Le cappelle e i gambi sono tagliati in pezzi, la proporzione dei gambi non supera l'80%
Foto del prodotto	



Ragione Sociale del Venditore (Operatore del settore alimentare Responsabile delle Informazioni)
Bonduelle Italia S.r.l. - Via Trento - 24060 S.Paolo D'Argon (BG) - Italia