

1**ARROSTO DI TACCHINO**

Ingredienti e metodi di cottura

Fasi di preparazione fino alla distribuzione e attrezzature usate

Questa preparazione ha punti critici ccp? Se si, quali ?

Questa preparazione è adatta ad un allergico (allergeni) ?

Nella realizzazione di questo piatto si possono creare sostanze tossiche/nocive ?

Processo di tracciabilità della preparazione e per quanto tempo va mantenuta


2**ARROSTO DI MAIALE**

Ingredienti e metodi di cottura

Fasi di preparazione fino alla distribuzione e attrezzature usate

Questa preparazione ha punti critici ccp? Se si, quali ?

Questa preparazione è adatta ad un allergico (allergeni) ?

Nella realizzazione di questo piatto si possono creare sostanze tossiche/nocive ?

Processo di tracciabilità della preparazione e per quanto tempo va mantenuta

3**ARROSTO DI VITELLO**

Ingredienti e metodi di cottura

Fasi di preparazione fino alla distribuzione e attrezzature usate

Questa preparazione ha punti critici ccp? Se si, quali ?

Questa preparazione è adatta ad un allergico (allergeni) ?

Nella realizzazione di questo piatto si possono creare sostanze tossiche/nocive ?

Processo di tracciabilità della preparazione e per quanto tempo va mantenuta

4**SPEZZATINO DI TACCHINO**

Ingredienti e metodi di cottura

Fasi di preparazione fino alla distribuzione e attrezzature usate

Questa preparazione ha punti critici ccp? Se si, quali ?

Questa preparazione è adatta ad un allergico (allergeni) ?

Nella realizzazione di questo piatto si possono creare sostanze tossiche/nocive ?

Processo di tracciabilità della preparazione e per quanto tempo va mantenuta

As
Pa
Pru

5**SPEZZATINO DI MANZO**

Ingredienti e metodi di cottura

Fasi di preparazione fino alla distribuzione e attrezzature usate

Questa preparazione ha punti critici ccp? Se si, quali ?

Questa preparazione è adatta ad un allergico (allergeni) ?

In quali momenti della cottura di questa preparazione si possono creare sostanze tossiche o nocive ?

Processo di tracciabilità della preparazione e per quanto tempo va mantenuta ?

6**SCALOPPA DI POLLO AGLI ASPARAGI**

Ingredienti e metodi di cottura

Fasi di preparazione fino alla distribuzione e attrezzature usate

Questa preparazione ha punti critici ccp? Se si, quali ?

Questa preparazione è adatta ad un allergico (allergeni) ?

Nella realizzazione di questo piatto si possono creare sostanze tossiche/nocive ?

Processo di tracciabilità della preparazione e per quanto tempo va mantenuta

7**SCALOPPA DI POLLO AL VINO**

Ingredienti e metodi di cottura

Fasi di preparazione fino alla distribuzione e attrezzature usate

Questa preparazione ha punti critici ccp? Se si, quali ?

Questa preparazione è adatta ad un allergico (allergeni) ?

Nella realizzazione di questo piatto si possono creare sostanze tossiche/nocive ?

Processo di tracciabilità della preparazione e per quanto tempo va mantenuta

8**BRASATO AL VINO ROSSO**

Ingredienti e metodi di cottura ?

Fasi di preparazione fino alla distribuzione e attrezzature usate

Questa preparazione ha punti critici ccp? Se si, quali ?

Questa preparazione è adatta ad un allergico (allergeni) ?

Nella realizzazione di questo piatto si possono creare sostanze tossiche/nocive ?

Processo di tracciabilità della preparazione e per quanto tempo va mantenuta

9**SEPPIE CON PISELLI**

Ingredienti e metodi di cottura

Fasi di preparazione fino alla distribuzione e attrezzature usate

Questa preparazione ha punti critici ccp? Se si, quali ?

Questa preparazione è adatta ad un allergico (allergeni) ?

Nella realizzazione di questo piatto si possono creare sostanze tossiche/nocive ?

Processo di tracciabilità della preparazione e per quanto tempo va mantenuta

10**NASELLO ALLA LIVORNESE**

Ingredienti e metodi di cottura

Fasi di preparazione fino alla distribuzione e attrezzature usate

Questa preparazione ha punti critici ccp? Se si, quali ?

Questa preparazione è adatta ad un allergico (allergeni) ?

Nella realizzazione di questo piatto si possono creare sostanze tossiche/nocive ?

Processo di tracciabilità della preparazione e per quanto tempo va mantenuta

11**GOULASH**

Ingredienti e metodi di cottura

Fasi di preparazione fino alla distribuzione e attrezzature usate

Questa preparazione ha punti critici ccp? Se si, quali ?

Questa preparazione è adatta ad un allergico (allergeni) ?

Nella realizzazione di questo piatto si possono creare sostanze tossiche/nocive ?

Processo di tracciabilità della preparazione e per quanto tempo va mantenuta

12**SCALOPPA DI POLLO AI FUNGHI**

Ingredienti e metodi di cottura ?

Fasi di preparazione fino alla distribuzione e attrezzature usate ?

Questa preparazione ha punti critici ccp? Se si, quali ?

Questa preparazione è adatta ad un allergico (allergeni) ?

Nella realizzazione di questo piatto si possono creare sostanze tossiche/nocive ?

Processo di tracciabilità della preparazione e per quanto tempo va mantenuta



13

SCALOPPA DI MANZO ALL'ACETO BALSAMICO

Ingredienti e metodi di cottura ?

Fasi di preparazione fino alla distribuzione e attrezzature usate ?

Questa preparazione ha punti critici ccp? Se si, quali ?

Questa preparazione è adatta ad un allergico (allergeni) ?

Nella realizzazione di questo piatto si possono creare sostanze tossiche/nocive ?

Processo di tracciabilità della preparazione e per quanto tempo va mantenuta

14

CONIGLIO ARROSTO

Ingredienti e metodi di cottura

Fasi di preparazione fino alla distribuzione e attrezzature usate

Questa preparazione ha punti critici ccp? Se si, quali ?

Questa preparazione è adatta ad un allergico (allergeni) ?

Nella realizzazione di questo piatto si possono creare sostanze tossiche/nocive ?

Processo di tracciabilità della preparazione e per quanto tempo va mantenuta

15**RAGU' DI CARNE****Ingredienti e metodi di cottura****Fasi di preparazione fino alla distribuzione e attrezzature usate****Questa preparazione ha punti critici ccp? Se si, quali ?****Questa preparazione è adatta ad un allergico (allergeni) ?****Nella realizzazione di questo piatto si possono creare sostanze tossiche/nocive ?****Processo di tracciabilità della preparazione e per quanto tempo va mantenuta****16****MELANZANE ALLA PARMIGIANA****Ingredienti e metodi di cottura****Fasi di preparazione fino alla distribuzione e attrezzature usate****Questa preparazione ha punti critici ccp? Se si, quali ?****Questa preparazione è adatta ad un allergico (allergeni) ?****Nella realizzazione di questo piatto si possono creare sostanze tossiche/nocive ?****Processo di tracciabilità della preparazione e per quanto tempo va mantenuta****17****BRACIOLA DI MAIALE ALLA PIZZAIOLA****Ingredienti e metodi di cottura****Fasi di preparazione fino alla distribuzione e attrezzature usate****Questa preparazione ha punti critici ccp? Se si, quali ?****Questa preparazione è adatta ad un allergico (allergeni) ?****Nella realizzazione di questo piatto si possono creare sostanze tossiche/nocive ?****Processo di tracciabilità della preparazione e per quanto tempo va mantenuta**

18**HAMBURGER POMODORO E OLIVE**

Ingredienti e metodi di cottura

Fasi di preparazione fino alla distribuzione e attrezzature usate

Questa preparazione ha punti critici ccp? Se si, quali ?

Questa preparazione è adatta ad un allergico (allergeni) ?

Nella realizzazione di questo piatto si possono creare sostanze tossiche/nocive ?

Processo di tracciabilità della preparazione e per quanto tempo va mantenuta

**19****LOMBO DI MAIALE AL LATTE**

Ingredienti e metodi di cottura

Fasi di preparazione fino alla distribuzione e attrezzature usate

Questa preparazione ha punti critici ccp? Se si, quali ?

Questa preparazione è adatta ad un allergico (allergeni) ?

Nella realizzazione di questo piatto si possono creare sostanze tossiche/nocive ?

Processo di tracciabilità della preparazione e per quanto tempo va mantenuta

20**POLLO ARROSTO**

Ingredienti e metodi di cottura

Fasi di preparazione fino alla distribuzione e attrezzature usate

Questa preparazione ha punti critici ccp? Se si, quali ?

Questa preparazione è adatta ad un allergico (allergeni) ?

Nella realizzazione di questo piatto si possono creare sostanze tossiche/nocive ?

Processo di tracciabilità della preparazione e per quanto tempo va mantenuta

21**SEPPIE IN UMIDO PATATE E PISELLI**

Ingredienti e metodi di cottura

Fasi di preparazione fino alla distribuzione e attrezzature usate

Questa preparazione ha punti critici ccp? Se si, quali ?

Questa preparazione è adatta ad un allergico (allergeni) ?

Nella realizzazione di questo piatto si possono creare sostanze tossiche/nocive ?

Processo di tracciabilità della preparazione e per quanto tempo va mantenuta

**22****FILETTI DI POLLO AL CURRY**

Ingredienti e metodi di cottura ?

Fasi di preparazione fino alla distribuzione e attrezzature usate

Questa preparazione ha punti critici ccp? Se si, quali ?

Questa preparazione è adatta ad un allergico (allergeni) ?

Nella realizzazione di questo piatto si possono creare sostanze tossiche/nocive ?

Processo di tracciabilità della preparazione e per quanto tempo va mantenuta

23**FILETTI DI POLLO ALLA PAPRIKA**

Ingredienti e metodi di cottura

Fasi di preparazione fino alla distribuzione e attrezzature usate

Questa preparazione ha punti critici ccp? Se si, quali ?

Questa preparazione è adatta ad un allergico (allergeni) ?

Nella realizzazione di questo piatto si possono creare sostanze tossiche/nocive ?

Processo di tracciabilità della preparazione e per quanto tempo va mantenuta

24**BOCCONCINI DI POLLO IN AGRODOLCE**

Ingredienti e metodi di cottura

Fasi di preparazione fino alla distribuzione e attrezzature usate

Questa preparazione ha punti critici ccp? Se si, quali ?

Questa preparazione è adatta ad un allergico (allergeni) ?

Nella realizzazione di questo piatto si possono creare sostanze tossiche/nocive ?

Processo di tracciabilità della preparazione e per quanto tempo va mantenuta


25**ARROSTO DI MAIALE TONNATO**

Ingredienti e metodi di cottura

Fasi di preparazione fino alla distribuzione e attrezzature usate

Questa preparazione ha punti critici ccp? Se si, quali ?

Questa preparazione è adatta ad un allergico (allergeni) ?

Nella realizzazione di questo piatto si possono creare sostanze tossiche/nocive ?

Processo di tracciabilità della preparazione e per quanto tempo va mantenuta

26**SFORMATO DI CARNE E VERDURE**

Ingredienti e metodi di cottura ?

Fasi di preparazione fino alla distribuzione e attrezzature usate ?

Questa preparazione ha punti critici ccp? Se si, quali ?

Questa preparazione è adatta ad un allergico (allergeni) ?

Nella realizzazione di questo piatto si possono creare sostanze tossiche/nocive ?

Processo di tracciabilità della preparazione e per quanto tempo va mantenuta

**27****POLPETTE AL SUGO DI POMODORO**

Ingredienti e metodi di cottura ?

Fasi di preparazione fino alla distribuzione e attrezzature usate ?

Questa preparazione ha punti critici ccp? Se si, quali ?

Questa preparazione è adatta ad un allergico (allergeni) ?

Nella realizzazione di questo piatto si possono creare sostanze tossiche/nocive ?

Processo di tracciabilità della preparazione e per quanto tempo va mantenuta

28**POLPETTE E PISELLI**

Ingredienti e metodi di cottura

Fasi di preparazione fino alla distribuzione e attrezzature usate

Questa preparazione ha punti critici ccp? Se si, quali ?

Questa preparazione è adatta ad un allergico (allergeni) ?

Nella realizzazione di questo piatto si possono creare sostanze tossiche/nocive ?

Processo di tracciabilità della preparazione e per quanto tempo va mantenuta

29**INSALATA DI RISO**

Ingredienti e metodi di cottura

Fasi di preparazione fino alla distribuzione e attrezzature usate

Questa preparazione ha punti critici ccp? Se si, quali ?

Questa preparazione è adatta ad un allergico (allergeni) ?

Ingredienti e metodi di cottura ?

Processo di tracciabilità della preparazione e per quanto tempo va mantenuta

**30****POLENTA CON SUGO FUNGHI E SALSICCIA**

Ingredienti e metodi di cottura

Fasi di preparazione fino alla distribuzione e attrezzature usate

Questa preparazione ha punti critici ccp? Se si, quali ?

Questa preparazione è adatta ad un allergico (allergeni) ?

Nella realizzazione di questo piatto si possono creare sostanze tossiche/nocive ?

Processo di tracciabilità della preparazione e per quanto tempo va mantenuta

31**SUGO DI PESCE ALLA MARINARA**

Ingredienti e metodi di cottura

Fasi di preparazione fino alla distribuzione e attrezzature usate

Questa preparazione ha punti critici ccp? Se si, quali ?

Questa preparazione è adatta ad un allergico (allergeni) ?

Nella realizzazione di questo piatto si possono creare sostanze tossiche/nocive ?

Processo di tracciabilità della preparazione e per quanto tempo va mantenuta

32**SUGO ZUCCHINE E RICOTTA**

Ingredienti e metodi di cottura

Fasi di preparazione fino alla distribuzione e attrezzature usate

Questa preparazione ha punti critici ccp? Se si, quali ?

Questa preparazione è adatta ad un allergico (allergeni) ?

Nella realizzazione di questo piatto si possono creare sostanze tossiche/nocive ?

Processo di tracciabilità della preparazione e per quanto tempo va mantenuta

33**SCALOPPA DI POLLO AL LIMONE**

Ingredienti e metodi di cottura

Fasi di preparazione fino alla distribuzione e attrezzature usate

Questa preparazione ha punti critici ccp? Se si, quali ?

Questa preparazione è adatta ad un allergico (allergeni) ?

Nella realizzazione di questo piatto si possono creare sostanze tossiche/nocive ?

Processo di tracciabilità della preparazione e per quanto tempo va mantenuta

34**NASELLO CON ERBE AROMATICHE**

Ingredienti e metodi di cottura

Fasi di preparazione fino alla distribuzione e attrezzature usate

Questa preparazione ha punti critici ccp? Se si, quali ?

Questa preparazione è adatta ad un allergico (allergeni) ?

Nella realizzazione di questo piatto si possono creare sostanze tossiche/nocive ?

Processo di tracciabilità della preparazione e per quanto tempo va mantenuta



35**SUGO ALLA BOSCAIOLA**

Ingredienti e metodi di cottura

Fasi di preparazione fino alla distribuzione e attrezzature usate

Questa preparazione ha punti critici ccp? Se si, quali ?

Questa preparazione è adatta ad un allergico (allergeni) ?

Nella realizzazione di questo piatto si possono creare sostanze tossiche/nocive ?

Processo di tracciabilità della preparazione e per quanto tempo va mantenuta

36**SOGLIOLA ALLA MUGNAIA**

Ingredienti e metodi di cottura ?

Fasi di preparazione fino alla distribuzione e attrezzature usate

Questa preparazione ha punti critici ccp? Se si, quali ?

Questa preparazione è adatta ad un allergico (allergeni) ?

Nella realizzazione di questo piatto si possono creare sostanze tossiche/nocive ?

Processo di tracciabilità della preparazione e per quanto tempo va mantenuta

37**POLPETTONE DI CARNE AL FORNO**

Ingredienti e metodi di cottura

Fasi di preparazione fino alla distribuzione e attrezzature usate

Questa preparazione ha punti critici ccp? Se si, quali ?

Questa preparazione è adatta ad un allergico (allergeni) ?

Nella realizzazione di questo piatto si possono creare sostanze tossiche/nocive ?

Processo di tracciabilità della preparazione e per quanto tempo va mantenuta

38

INSALATA DI POLLO

Ingredienti e metodi di cottura

Fasi di preparazione fino alla distribuzione e attrezzature usate

Questa preparazione ha punti critici ccp? Se si, quali ?

Questa preparazione è adatta ad un allergico (allergeni) ?

Nella realizzazione di questo piatto si possono creare sostanze tossiche/nocive ?

Processo di tracciabilità della preparazione e per quanto tempo va mantenuta

