





Garbo Surrender to Passion		SCHEDA TECNICA		Revisione: 11 Data: 04/12/2020			
		Garbo surgelati s.r.l. sede legale: Via Benedetto Croce, 19 - 00142 Roma Tel. 06/99815506 - Fax 06/99815500 - E-mail: info@garbosrl.com; Produzione: Via di Santa Lucia, 16 - 00062 Bracciano (RM); Confezionamento: Via dell'informatica snc - 00071 Pomezia (RM).					
		<b>Cod. Prodotto:</b> FANT99IT	<b>EAN:</b> 8018843003838	<b>ITF:</b> 18018843007413	<b>Cod. Doganale:</b> 20057000		
		<b>HAPPY MIX</b>			<b>Formato:</b> retail 8 x 500 g		
<b>Descrizione del prodotto</b>	<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>	Mix in proporzione variabile dei seguenti prodotti: arancini bianchi-crocchette di patate alla romana-olive all'ascolana-suppli ragù e mozzarella panati, prefritti e surgelati.					
	<b>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO</b>	Prodotto a base di arancini bianchi con mozzarella-crocchette di patate alla romana-olive all'ascolana-suppli ragù e mozzarella, panati, prefritti e surgelati.					
<b>Ingredienti</b>	<b>ARANCINI BIANCHI PANATI. PREFRITTI E SURGELATI</b> Ingredienti: Riso, mozzarella 8% (LATTE pastorizzato, sale, fermenti lattici), piselli, funghi champignon, olio di semi di girasole, carote, cipolle. Preparato per brodo: Sale, fecola di patate, verdure disidratate (cipolla, carota, SEDANO, prezzemolo), estratto per brodo di proteine vegetali (SOIA, mais), olio di girasole, spezie, aromi naturali. Vino, formaggio fuso in polvere - LATTE (formaggio, sali di fusione: E339ii), burro (LATTE e fermenti), sale, pepe. Ingredienti panatura: Farina di FRUMENTO, acqua, sale, lievito, colorante alimentare amnesso: estratto di paprica E160c, olio di semi di girasole, zucchero caramellizzato.						
	<b>CROCCHETTE DI PATATE ALLA ROMANA PANATE PREFRITTE E SURGELATE</b> Ingredienti: Focchi di patate reidratate 69% (patate disidratate, emulsionanti E 471, stabilizzante E450i, spezie, antiossidanti E304 - E223, aroma naturale, regolatore di acidità E330, mozzarella (LATTE, sale, caglio, fermenti lattici), olio di semi di girasole, sale, UOVO intero in polvere, formaggio fuso in polvere - LATTE (formaggio, sali di fusione: E339ii), prezzemolo, pepe, noce moscata. Ingredienti panatura: Farina di FRUMENTO, acqua, sale, lievito, colorante alimentare amnesso: estratto di paprica E160c, olio di semi di girasole, zucchero caramellizzato.						
<b>OLIVE ALL'ASCOLANA PANATE PREFRITTE E SURGELATE</b> Ingredienti: Olive verdi denocciolate (35%) (olive(Origine: UE), sale, regolatore di acidità: E330, conservante: E270), ripieno (34%) [carne cotta (30%) (Origine carne: UE) (bovino, suino, tacchino), mortadella (carne suina (60%) (Origine carne: UE), grasso suino, cotenna, acqua, amidi di patata, farina di riso, sale, destrosio, aromi, spezie, antiossidante: E316, conservante: E250), formaggio (LATTE, sale, caglio, conservante: E1105 (proteina dell'UOVO), fermenti lattici), UOVA pastorizzate, SEDANO, carota, cipolla, finocchio, polpa di pomodoro, focchi di patate (patate disidratate (99%), emulsionante:E471) farina di SOIA, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, vino bianco (SOLFITI), buccia di limone, cumino, pepe nero, rosmarino in polvere, semi di finocchio, sale, insaporitore vegetale (sale, estratto di lievito, LATTOSIO, aroma naturale, antiagglomerante: E551, carote, cipolla, curcuma, coriandolo, noce moscata), fibra vegetale alimentare (FRUMENTO), agenti lievitanti: E500, E450, antiagglomerante: E551], panatura (32%) [semilavorato per panatura (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, lievito di birra, sale, curcuma, paprika), acqua, farina di mais, farina di FRUMENTO, amido di mais] olio di semi di girasole. Attenzione: In questo prodotto si utilizzano soltanto olive di prima qualità, tuttavia, per ragioni legate alla tipologia di processo produttivo potrebbe, nonostante l'attenzione prestata, rimanere qualche nocciolo o frammento di esso.							
<b>SUPPLI' DI RISO AL RAGU' E MOZZARELLA PANATI PREFRITTI E SURGELATI</b> Ingredienti: Riso 30%, pomodoro 15% (polpa di pomodoro, correttore di acidità acido citrico), mozzarella 9%(LATTE, sale, caglio, fermenti lattici), carne 3%(bovino adulto, antiossidante E300). Preparato per brodo: sale, fecola di patate, verdure disidratate (cipolla, carota, SEDANO, prezzemolo), estratto per brodo di proteine vegetali (SOIA, mais), olio di girasole, spezie, aromi naturali. Formaggio - LATTE (formaggio, sale emulsionante: E339ii), carota, cipolla, olio di semi di girasole, sale, vino, pepe. Ingredienti panatura: Farina di FRUMENTO, acqua, sale, lievito, colorante alimentare amnesso: estratto di paprica E160c. Olio di semi di girasole. Zucchero caramellizzato.							
<b>COMPONENTI ALLERGENICHE</b>							
<b>Denominazioni</b>		<b>Presenza</b>	<b>Possibili tracce</b>	<b>Caratteristiche merceologiche</b>	<b>Peso unitario:</b> 25 ± 5 g (variabilità dovuta alla presenza di differenti tipi di prodotto)		
Cereali contenenti glutine		X			<b>Dimensioni:</b> Variabili; dovuto alla presenza di differenti tipi di prodotti		
Crostaie e prodotti a base di crostaie			•				
Uova e prodotti a base di uova		X					
Pesce e prodotti a base di pesce			•		<b>Numero pezzi per kg:</b> circa 40 (variabilità dovuta alla presenza di differenti tipi di prodotto)		
Arachidi e prodotti a base di arachidi			•				
Soia e prodotti a base di soia		X					
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		X		<b>Caratteristiche chimico - fisiche</b>	<b>PARAMETRI</b>	<b>LIMITI MASSIMI</b>	
Frutta a guscio e prodotti derivati			•		Acrilammide	< 300 µg/kg	
Sedano e prodotti a base di sedano		X				Crocchette di patate < 750 µg/kg	
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo			•				
Senape e prodotti a base di senape			•				
Anidride solforosa e solfiti > 10 ppm			•				
Lupini			•				
Molluschi			•				

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto		Caratteristiche organolettiche	Aspetto: Tipici dei prodotti	
<b>ENERGIA</b>	<b>820 kJ/ 194 kcal</b>		Sapore: Tipici dei prodotti	
<b>GRASSI</b>	3.6 g		Odore: Tipici dei prodotti	
Di cui acidi grassi saturi	1.2 g		Consistenza: Croccanti e fragranti previa cottura	
<b>CARBOIDRATI</b>	34 g			
Di cui zuccheri	1.0 g			
<b>FIBRE</b>	-			
<b>PROTEINE</b>	5.6 g			
<b>SALE</b>	1.7 g			
Caratteristiche microbiologiche	PARAMETRO	LIMITI MAX	NEL CONGELATORE	DURATA
	CBT	5x10 <sup>6</sup> UFC / g	(- 18°)	18 mesi
	<i>Escherichia coli</i>	10 <sup>2</sup> UFC / g	(- 12°)	1 mese
	<i>Stafilococchi coagulasi (+)</i>	10 <sup>2</sup> UFC / g	(-6°)	1 settimana
	<i>Lysteria Monocytogenes</i>	Assente in 25 g Presente*	NELLO SCOMPARTO DEL GHIACCIO	3 giorni
	<i>Salmonelle</i>	Assente in 25 g	IN FRIGORIFERO	1 giorno
	<i>Coliformi tot.</i>	10 <sup>3</sup> UFC / g	CONSERVAZIONE	TERMINE MIN. DI CONSERVAZIONE
	<i>Bacillus cereus</i>	10 <sup>2</sup> UFC / g	Una volta scongelato il prodotto non va ricongelato. Conservare in frigorifero a + 4°C e consumare entro 24h	Da consumarsi preferibilmente entro: 18 mesi dalla data di produzione (temperatura di conservazione -18°C)
	<i>Clostridium perfringens</i>	10 UFC / g		
	<i>Enterobacteriacee</i>	2 x 10 <sup>3</sup> UFC / g		
* Se il campione presenta la dicitura "da consumarsi previa cottura" o è destinato per sua natura ad essere consumato previa cottura, <i>L.monocytogenes</i> va numerata con metodo MPN su 3 u.c., come previsto dall'O.M. 7/12/93 (n=3; c=2).				
Modalità d'uso e preparazione	Da consumarsi previa cottura. Cuocere il prodotto senza preventivo scongelamento: - In padella: friggere con olio molto caldo finché non raggiunge la doratura desiderata 4/5 minuti. - In forno: cuocere per circa 10/12 minuti a 220°C			
Dichiarazioni	Prodotto esente da organismi geneticamente modificati ai sensi del regolamento CE 8929/2003 e 8930/2003 In base alla documentazione rilasciata dai nostri fornitori, i beni alimentari da noi prodotti e commercializzati non sono costituiti da OGM, ai sensi del Reg. 1829/2003 e 1830/2003. Il prodotto in oggetto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti.			
Tipo di packaging	IMBALLI PRIMARI A CONTATTO		IMBALLI SECONDARI A CONTATTO	
	<b>Formazione</b>	Automatica	<b>Formazione/Dimensione</b>	semiautomatica/ 39 x 26 x 12.4 cm
	<b>Dimensione</b>	21 x 24 cm	<b>Materiale</b>	cartoni all'americana (doppia onda kraft)
	<b>Peso</b>	9 g	<b>Peso cartone vuoto</b>	230 g
	<b>Materiale</b>	Polietilene, polipropilene	<b>Peso Lordo U.Ve</b>	4 kg ± 3 %
I materiali di imballaggio e i sistemi di confezionamento adottati, sono conformi al Reg. UE 2020/1245 - Reg. CE 2023/2006 - Reg. UE 1935/2004 e s.m.i.; ed alla seguente legislazione italiana: DM 21.03.1973 e s.m.i.-DPR 777/1982 e s.m.i. L'etichettatura degli imballaggi è conforme a quanto previsto dal Reg. UE 1169/2011.				
Pallettizzazione (200 cm)	PALLET (UE) 80 x 120 cm			
	N° confezioni per cartoni	8 x 500 g		
	N° cartoni per strato	9		
	N°strati per pallet	15		
	N° cartoni	135		
	Peso netto	540 kg		
	PALLET (USA) 100 x 120 cm			
	N° confezioni per cartoni			
	N° cartoni per strato			
	N°strati per pallet			
N° cartoni per pallet				
Peso netto				