





Garbo <i>Sempre nella Passione</i>		SCHEMA TECNICA		Revisione: 02    Data: 17/02/2022			
		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> FIL99G	<b>EAN:</b> 8018843007195	<b>ITF:</b> 18018843007994	<b>Cod. Doganale:</b> 16041992		
		<b>FILETTI DI BACCALA'</b>			<b>Formato:</b> retail 16 x 275 g		
Descrizione del prodotto	<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>	Filetti di baccalà pastellati, prefritti e surgelati.					
	<b>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO</b>	Prodotto a base di filetto di baccalà, pastellato, prefritto e surgelato.					
Ingredienti	Filetto di BACCALÀ 48% (Gadus macrocephalus "Y" - Oceano Pacifico nord-occidentale e Oceano Pacifico nord-orientale o Gadus Morhua "X" - Oceano Atlantico nord-orientale, sale), acqua, farina di FRUMENTO, olio di semi di girasole, sale, lievito. La presenza dell'ingrediente X o Y è indicata nell'ultima lettera del lotto.						
<b>COMPONENTI ALLERGENICHE</b>							
<b>Denominazioni</b>		<b>Presenza</b>	<b>Possibili tracce</b>	<b>Caratteristiche merceologiche</b>	<b>Peso unitario:</b> 75 ± 10 g (variabile, dovuto al taglio effettuato manualmente)		
Cereali contenenti glutine		X			<b>Caratteristiche chimico - fisiche</b>	<b>Dimensioni:</b> 8 x 3 ± 3% variabile, dovuto al taglio effettuato manualmente)	
Crostacei e prodotti a base di crostacei			•			<b>Numero pezzi per kg:</b> circa 13 (variabile, dovuto al peso unitario e alle dimensioni)	
Uova e prodotti a base di uova			•				
Pesce e prodotti a base di pesce		X					
Arachidi e prodotti a base di arachidi			•				
Soia e prodotti a base di soia			•				
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)			•				
Frutta a guscio e prodotti derivati			•				
Sedano e prodotti a base di sedano			•				
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo			•				
Senape e prodotti a base di senape			•				
Anidride solforosa e solfiti			•				
Lupini			•				
Molluschi			•				
<b>Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto</b>							
<b>ENERGIA</b>		<b>863 kJ/207 kcal</b>		<b>Caratteristiche organolettiche</b>	<b>Aspetto:</b> Tipico del prodotto		
<b>GRASSI</b>		13 g			<b>Sapore:</b> Tipico del prodotto		
Di cui acidi grassi saturi		4.0 g			<b>Odore:</b> Tipico del prodotto		
<b>CARBOIDRATI</b>		17 g			<b>Consistenza:</b> Friabile e soffice, previa cottura		
Di cui zuccheri		<0.5 g					
<b>FIBRE</b>		-					
<b>PROTEINE</b>		6.9 g					
<b>SALE</b>		1.7 g					

Caratteristiche microbiologiche	PARAMETRO	LIMITI MAX	Modalità di conservazione	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		<b>CONSERVAZIONE</b>	<b>TERMINE MIN. DI CONSERVAZIONE</b>
	<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 in olio bollente (170°C) finché non raggiunge la doratura desiderata (5/7 minuti). - In forno: cuocere per circa 10/15 minuti a 200°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. In alcuni periodi dell'anno IL FILETTO DI BACCALA' contiene stabilizzanti: E450 e E451.				
Tipo di packaging	<b>IMBALLI PRIMARI A CONTATTO</b>		<b>IMBALLI SECONDARI A CONTATTO</b>		
	Formazione	Automatica	Formazione/Dimensione	Semiautomatica/39 x 25.5x 19.7.cm	
	Dimensione	24 x 22 cm	Materiale	Cartone all'americana Onda C	
	Peso	10 g	Peso cartone vuoto	400 g	
	Materiale	Polietilene, Polipropilene	Peso Lordo U.Ve	4.9 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 (altezza 192 cm)	<b>PALLET (UE) 80 x 120 cm</b>				
	N° confezioni per cartoni	16 x 275 g			
	N° cartoni per strato	9			
	N°strati per pallet	9			
	N° cartoni	81			
	Peso netto	356.4 kg			
	<b>PALLET (H1) 100 x 120 cm</b>				
	N° confezioni per cartoni				
	N° cartoni per strato				
	N°strati per pallet				
N° cartoni per pallet					
Peso netto					