



SCHEMA TECNICA

Revisione: 10 Data: 19/03/2021

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).

Cod. Prodotto:
MOZ99IT

EAN: 8018843003708

ITF:
18018843003705

Cod. Doganale: 04061030



MOZZARELLINE PANATE

Formato: Retail 13 X 300 g

| | | |
|---------------------------------|---|---|
| Descrizione del prodotto | DENOMINAZIONE DI VENDITA | Mozzarelline panate prefritte, e surgelate. |
| | DESCRIZIONE DEL PRODOTTO | Prodotto a base di mozzarella, panato, prefritto e surgelato. |
| Ingredienti | Mozzarella ciliegino (48%) (LATTE (Origine latte: Svizzera/UE), sale, caglio e fermenti lattici), pangrattato (farina di FRUMENTO, sale, lievito, colorante alimentare: E160c), acqua, preparato per pastella (farina di FRUMENTO, sale). Olio di semi di girasole. | |

COMPONENTI ALLERGENICHE

| Denominazioni | Presenza | Possibili tracce | Caratteristiche merceologiche | Peso unitario: 17 ± 1 g | | |
|---|----------|------------------|--------------------------------------|--|--|-----------------------|
| Cereali contenenti glutine | X | | | Caratteristiche chimico - fisiche | Dimensioni: Diametro circa 3 cm | |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | | • | | | Componenti: Panatura 52% | |
| Uova e prodotti a base di uova | | • | | | Numero pezzi per kg: 60 circa | |
| Pesce e prodotti a base di pesce | | • | | | PARAMETRI | LIMITI MASSIMI |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | | • | | | Acrilammide | < 300 µg/kg |
| Soia e prodotti a base di soia | | • | | | | |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) | X | | | | | |
| 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 | | • | | | | |

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

| ENERGIA | 1149 kJ 274 kcal | Caratteristiche organolettiche | |
|----------------------------|------------------|---------------------------------------|---|
| GRASSI | 12 g | | Aspetto: Forma sferoidale |
| Di cui acidi grassi saturi | 5.6 g | | Sapore: Tipico del prodotto |
| CARBOIDRATI | 31 g | | Odore: Tipico del prodotto |
| Di cui zuccheri | 2.0 g | | Consistenza: Friabile e soffice previa cottura |
| FIBRE | - | | |
| PROTEINE | 11 g | | |
| SALE | 1.0 g | | |

| Caratteristiche microbiologiche | PARAMETRO | LIMITI MAX | Modalità di conservazione | NEL CONGELATORE | DURATA |
|---------------------------------|------------------------------------|------------------------------|---------------------------|--|---|
| | CBT | 5x10 ⁶ UFC / g | | (- 18°) | 18 mesi |
| | <i>Escherichia coli</i> | 10 ² UFC / g | | (- 12°) | 1 mese |
| | <i>Stafilococchi coagulasi (+)</i> | 10 ² 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 |
| | Coliformi tot. | 10 ³ UFC / g | | CONSERVAZIONE | TERMINE MIN. DI CONSERVAZIONE |
| | <i>Bacillus cereus</i> | 10 ² 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 ³ UFC/ g | | | |

* Se il campione presenta la dicitura "da consumarsi previa cottura" o è destinato per sua natura ad essere consumato previa cottura, *L.monocytogenes* 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 (3/4minuti). - In forno: cuocere per circa 8/10 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 | |
|-------------------|----------------------------|----------------------------|------------------------------|-----------------------------|
| | Formazione | Automatica | Formazione/Dimensione | Semiautomatica/39x25.5x10cm |
| | Dimensione | 22 x 18 cm | Materiale | Cartone onda C |
| | Peso | 8 g ± 3% | Peso cartone vuoto | 230 g |
| | Materiale | Polietilene, Polipropilene | Peso Lordo U.Ve | 10.4 ± 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 183 cm) | PALLET (EU) 80 x 120 cm | |
|-----------------------------------|---------------------------|--------------|
| | N° confezioni per cartoni | 13x 300 g |
| | N° cartoni per strato | 9 |
| | N°strati per pallet | 15 |
| | N° cartoni per pallet | 135 |
| | Peso netto | 526.50 kg |
| | PALLET (H1) 100 x 120 cm | |
| | N° confezioni per cartoni | NON PREVISTA |
| | N° cartoni per strato | |
| | N°strati per pallet | |
| N° cartoni per pallet | | |
| Peso netto | | |