


Garbo Surrendete Passione BRCs Food Safety CERTIFICATED IFS Food		SCHEDA TECNICA		Revisione:01 Data: 05/05/2021	
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: OLI99IT		EAN: 8018843003715	ITF: 18018843007390	Cod. Doganale: 20057000	
		OLIVE ALL'ASCOLANA			Formato: Retail 13 X 300 g
Descrizione del prodotto	DENOMINAZIONE DI VENDITA	Olive all'ascolana panate, prefritte e surgelate.			
	DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Prodotto a base di olive ripiene di carne panate, prefritte e surgelate.			
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, fiocchi 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.				
COMPONENTI ALLERGENICHE					
Denominazioni		Presenza	Possibili tracce	Caratteristiche merceologiche Peso unitario: 17 ± 3g Dimensioni: 3.2 x 2.5 cm ± 3% Numero pezzi per kg: 59 circa	
Cereali contenenti glutine		X			
Crostaie e prodotti a base di crostaie			•		
Uova e prodotti a base di uova		X			
Pesce e prodotti a base di pesce			•		
Arachidi e prodotti a base di arachidi			•		
Soia e prodotti a base di soia		X		Caratteristiche chimico - fisiche PARAMETRI LIMITI MASSIMI Acrilammide < 300 µg/kg	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		X			
Frutta a guscio e prodotti derivati			•		
Sedano e prodotti a base di sedano		X			
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo			•		
Senape e prodotti a base di senape			•		
Anidride solforosa e solfiti		X			
Lupini			•		
Molluschi			•		
Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto					
ENERGIA		kJ 904/ kcal 215		Caratteristiche organolettiche Aspetto: Forma sferoidale Sapore: Tipico del prodotto Odore: Tipico del prodotto Consistenza: Friabile e soffice previa cottura	
GRASSI		6.2 g			
Di cui acidi grassi saturi		1.5 g			
CARBOIDRATI		28 g			
Di cui zuccheri		2.1 g			
FIBRE		-			
PROTEINE		10 g			
SALE		1.2 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
	<i>Coliformi tot.</i>	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, <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 (4/5minuti). - 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		
	Formazione	Automatica	Formazione/Dimensione	Semiautomatica/37.8x25.9x11.8cm	
	Dimensione	22 x 18 cm	Materiale	Cartone all'americana	
	Peso	8 g ± 3%	Peso cartone vuoto	230 g	
	Materiale	Polietilene, Polipropilene	Peso Lordo U.Ve	4,3 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)	PALLET (EU) 80 x 120 cm				
	N° confezioni per cartoni	13X300 g			
	N° cartoni per strato	9			
	N°strati per pallet	15			
	N° cartoni per pallet	135			
	Peso netto	526,5			
	PALLET (H1) 100 x 120 cm				
	N° confezioni per cartoni				
	N° cartoni per strato				
	N°strati per pallet				
N° cartoni per pallet					
Peso netto					