




Garbo <i>Sempre con Passione</i>		SCHEMA TECNICA		Revisione: 01	Data: 24/05/2021	
 		Garbo surgelati s.r.l. sede legale: Via della Nocetta, 109 - 00164 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: SGLCRO10		EAN: 8018843007058		Cod. Doganale: 20052080		
		CROCCHETTE DI PATATE CON MOZZARELLA GLUTEN AND LACTOSE FREE			Formato: retail 10 x 200 g	
Descrizione del prodotto	DENOMINAZIONE DI VENDITA	Crocchette di patate con mozzarella panate, prefritte e surgelate				
	DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Prodotto a base di patate, panato, prefritto e surgelato				
Ingredienti	Purea di patate 68 % [Acqua, fiocchi di patate (UE) (patate disidratate, emulsionante: E471, curcuma, paprica), sale], preparato per impanatura (farina di riso, acqua, destrosio, fibre vegetali, sale, estratto di paprica, sciroppo di zucchero caramellato, estratto di curcuma), mozzarella delattosata (UE) 8 % (LATTE, sale, caglio microbico), olio di semi di girasole, acqua, preparato per pastella (farina di mais, amido di mais, sale, agenti lievitanti: E450i, E500ii, addensante: E415), "Parmigiano Reggiano DOP" (LATTE, sale, caglio), UOVO in polvere, prezzemolo, pepe nero, noce moscata. Il prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio.					
COMPONENTI ALLERGENICHE						
Denominazioni		Presenza	Possibili tracce	Caratteristiche merceologiche	Peso unitario: 50 ± 3 g	
Cereali contenenti glutine					Dimensioni: Lungh. (6.3cm); diametro (3.3cm)	
Crostacei e prodotti a base di crostacei			•			
Uova e prodotti a base di uova		X				Composizione: Panatura 20 %
Pesce e prodotti a base di pesce			•			
Arachidi e prodotti a base di arachidi			•			
Soia e prodotti a base di soia			•			
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		Proteine del latte		Caratteristiche chimico - fisiche	PARAMETRI	LIMITI MASSIMI
Frutta a guscio e prodotti derivati			•		Acrilammide	< 750 µg/kg
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 100g di prodotto						
ENERGIA		786 kJ/ 187 kcal			Caratteristiche organolettiche	Aspetto: Forma sferoidale allungata
GRASSI		8.0 g		Sapore: Tipico del prodotto		
Di cui acidi grassi saturi		2.1 g				
CARBOIDRATI		24 g		Odore: Tipico del prodotto		
Di cui zuccheri		0.8 g				
FIBRE		1.2 g				
PROTEINE		4.0 g		Consistenza: Croccante, previa cottura		
SALE		1.1 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, 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 (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		
	Formazione	Automatica	Formazione/Dimensione	Semiautomatica/29 x 18.5 x 13.9 cm	
	Dimensione	20.25 x 18 cm	Materiale	Cartone Microtriplo (EB)	
	Peso	8 g	Peso cartone vuoto	230 g	
	Materiale	Polietilene, Polipropilene	Peso Lordo U.Ve	2.3 Kg	
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 202 cm)	PALLET (UE) 80 x 120 cm				
	N° confezioni per cartoni	10 x 200 g			
	N° cartoni per strato	16			
	N°strati per pallet	13			
	N° cartoni	208			
	Peso netto	416 kg			
	PALLET (H1) 100 x 120 cm				
	N° confezioni per cartoni	10 x 200 g			
	N° cartoni per strato	20			
	N°strati per pallet	13			
N° cartoni per pallet	260				
Peso netto	520 kg				
