




Garbo Surgelati Pizzeria		SCHEMA TECNICA		Revisione: 01	Data: 17/12/2022	
		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).				
		Cod. Prodotto: SUP99G	EAN: 8018843007201	ITF: 18018843008007	Cod. Doganale: 19049010	
					Formato: retail 16 x 250 g	
Descrizione del prodotto	DENOMINAZIONE DI VENDITA	Suppli di riso con ragù e mozzarella panati, prefritti e surgelati.				
	DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Prodotto a base di riso con ragù e mozzarella, panato, prefritto e surgelato.				
Ingredienti	Riso cotto al ragù 70% [riso, acqua, semi-concentrato di pomodoro (IT) 16%, carne macinata di bovino adulto (UE) 1,4%, brodo vegetale (sale, fecola di patate, verdure disidratate: cipolla, carota, SEDANO, prezzemolo. Estratto di proteine vegetali: SOIA, mais. Olio di semi di girasole, spezie, aromi naturali), formaggio in polvere (LATTE, sale, caglio), olio di semi di girasole, sale, carote, cipolle, vino, pepe]. preparato per panatura 14% (farina di FRUMENTO, acqua, sale, lievito, colorante naturale: estratto di paprica), mozzarella (UE) 10% (LATTE, sale, caglio microbico), pastella (acqua, farina di FRUMENTO, sale), olio di semi di girasole.					
COMPONENTI ALLERGENICHE						
Denominazioni		Presenza	Possibili tracce	Caratteristiche merceologiche	Peso unitario: 40g/42 g	
Cereali contenenti glutine		X			Dimensioni: 5 x 3 cm ± 3%	
Crostacei e prodotti a base di crostacei			•			
Uova e prodotti a base di uova			•			
Pesce e prodotti a base di pesce			•			
Arachidi e prodotti a base di arachidi			•			
Soia e prodotti a base di soia		X		Numero pezzi per kg: circa 23		
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		X		Caratteristiche chimico - fisiche	PARAMETRI	LIMITI MASSIMI
Frutta a guscio e prodotti derivati			•		Acrilammide	< 300 µg/kg
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			•			
Lupini			•			
Molluschi			•			
Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto						
ENERGIA		822 kJ/ 195 kcal		Caratteristiche organolettiche	Aspetto: Forma sferoidale allungata	
GRASSI		4.7 g			Sapore: Tipico del prodotto	
Di cui acidi grassi saturi		1.5 g				
CARBOIDRATI		32 g			Odore: Tipico del prodotto	
Di cui zuccheri		1.0 g				
FIBRE		-			Consistenza: Croccante, previa cottura	
PROTEINE		6.9 g				
SALE		1.7 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	TERMINI 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 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.

Tipo di packaging	IMBALLI PRIMARI A CONTATTO		IMBALLI SECONDARI A CONTATTO	
	Formazione	Automatica	Formazione/Dimensione	Semiautomatica/39.8x26.6x11.8cm
	Dimensione	20.5 x 15 cm	Materiale	Cartoni all'americana Onda C
	Peso	7 g ± 3%	Peso cartone vuoto	230 g
	Materiale	LD-PE 04	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 (UE) 80 x 120 (h) cm	
	N° confezioni per cartoni	16 x 250 g
	N° cartoni per strato	9
	N°strati per pallet	15
	N° cartoni	135
	Peso netto	540 kg
	PALLET (H1) 100 x 120 cm	
	N° confezioni per cartoni	
	N° cartoni per strato	
	N°strati per pallet	
N° cartoni per pallet		
Peso netto		

