



Garbo Surgelati srl - Sede Legale: VIA DELLA NOCETTA,  
109 - 00164 Roma  
Sede stabilimento: Via di Santa Lucia 16, 00062  
Bracciano (RM)

Modulo Rev. 5 del  
07/09/12

Dati prodotto  
Rev. 11 aggiornata al  
30/08/2019

<b>Nome prodotto</b>		<b>FIORI DI ZUCCA IN PASTELLA AL GORGONZOLA E NOCI</b>	
<b>Codice prodotto</b>	<b>FIO 37</b>	<b>Peso</b>	Semicatering 2X 1000 g
<b>Denom. Vendita</b>	FIORI DI ZUCCA IN PASTELLA GORGONZOLA D.O.P. E NOCI PREFRITTI E CONGELATI		
<b>FIORI DI ZUCCA IN PASTELLA RIPIENI AL GORGONZOLA D.O.P. PASTELLATI E CONGELATI</b>			
<b>TMC</b>	18 mesi	mm/aa	<b>Lotto</b> codice prodotto + codice lotto (alfanumerico AA00)
<b>Ingredienti</b>	Pastella 34%: farina di grano, acqua, sale e lievito. Fiori di zucca (30%), mozzarella (latte, sale, caglio, fermenti lattici), Gorgonzola D.O.P. 17% (latte, caglio, sale), noci 1%. Olio di semi di girasole.		
<b>Allergeni nel prodotto</b>	Cereali contenenti glutine, prodotti a base di latte e noci		
<b>Allergeni nello stesso reparto produttivo</b>	Nello stabilimento sono presenti prodotti contenenti crostacei, uova, arachidi, soia, frutta a guscio, sedano, sesamo, senape, lupini, molluschi e anidride solforosa.		
<b>Modalità conservazione e preparazione</b>	Conservazione: min -18°C. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato: conservare in frigorifero a +4°C e consumare entro 24ore		Non occorre scongelare. FRIGGITRICE O PADELLA : si friggono in abbondante olio caldo per circa 5/7 minuti;FORNO: in forno caldo a 200°C per circa 15/20 minuti o al raggiungimento della croccantezza desiderata.
<b>Analisi microbiologiche Reg 2073/05 e smi</b>	Carica mesofila totale		<b>Dichiarazione nutrizionale per 100g di prodotto</b>
	Enterobatteriacee		Energia
	Coliformi totali		Grassi
	Salmonella spp		Di cui acidi grassi
	Listeria monocytogenes		Carboidrati
	Stafilococchi coagulasi +		Di cui zuccheri
<b>Caratteristiche chimiche</b>	Conservanti o altri additivi aggiunti: Assenti		Proteine
			Sale
<b>OGM</b>	Esenti ai sensi dei Reg 1829/03/CE e Reg 1830/03/CE		Umidità
			Ceneri
<b>Caratteristiche organolettiche</b>			
GUSTO			TIPICO DEL PRODOTTO
CONSISTENZA			DOPO COTTO SOFFICE E FRIABILE
COLORE			DORATO
ASPETTO			FRITTELLA
ODORE			TIPICO DEL PRODOTTO
<b>Caratteristiche merceologiche</b>		<b>Imballo primario</b>	
peso pezzo singolo	60 g ± 15 g (*)	Tipo	Busta con materiale accoppiato di polietilene, polipropilene o poliestere
dimensione	9/13 cm ± 3% (*)	Formazione	Automatica
num pezzi per kg	16/20 circa (*)	Dimensione	24x41 cm
Pastella	36 % ± 3%	Tipo stampa	Getto d'inchiostro+Quadricromia
Ripieno	64% circa (*)	Peso	20 gr ± 3%
<b>Imballo secondario Cod Ucc Ean 128</b>			
Tipo	Cartoni all'americana		
Formazione	semiautomatica	Dimensioni	390X255X90 mm
Peso cartone vuoto	230g	Peso u. ve	Kg 2 ± 3%
<b>Schema pallettizzazione</b>			
Tipo pedana	Europallet 80x120cm	N° confezioni per u.ve	2x1000 gr
N° u.ve x strato	9	N° confezioni per pallet	270
N° strati x pallet	15	Altezza pallet	168 cm
N° u.ve x pallet	135	Peso netto pallet	270

(\*) Si precisa che essendo il fiore di zuccina un prodotto della natura la dimensione e il peso dello stesso è soggetto alla stagionalità.