




Garbo <small>Garbomade Pasiano</small>		SCHEMA TECNICA		Revisione: 12		Data: 06/07/2021	
 		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).					
<b>Cod. Prodotto:</b> FIO37		<b>EAN:</b> 8018843004378		<b>ITF:</b> 18018843006201		<b>Cod. Doganale:</b> 07099390	
		<b>FIORI DI ZUCCA GORGONZOLA E NOCI</b>				<b>Formato:</b> catering 2 x 1000 g	
<b>Descrizione del prodotto</b>	<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>	Fiori di zucca con Gorgonzola DOP e noci, pastellati, prefritti e surgelati.					
	<b>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO</b>	Prodotto a base di fiori di zucca ripieni di formaggio erborinato e noci, pastellati, prefritti e surgelati.					
<b>Ingredienti</b>	Acqua, fiori (18%), mozzarella (UE)(15%), (LATTE, sale, caglio microbico), Gorgonzola DOP (15%) (LATTE, sale, caglio, muffe), olio di semi di girasole, NOCI (1%), sale, lievito						
<b>COMPONENTI ALLERGENICHE</b>							
<b>Denominazioni</b>		<b>Presenza</b>	<b>Possibili tracce</b>	<b>Caratteristiche merceologiche</b>	<b>Peso unitario:</b> 65 ± 15 g (si precisa che essendo il fiore di zuccina un prodotto della natura, la dimensione e il peso dello stesso sono soggetti alla stagionalità)		
Cereali contenenti glutine		X			<b>Dimensioni:</b> 9 -13 cm ± 3 % (variabilità intrinseca al prodotto; vedi peso unitario)		
Crostaici e prodotti a base di crostaici			•		<b>Composizione:</b> Pastella 42 % (variabile dovuto al processo manuale di pastellatura e alle dimensioni del fiore)		
Uova e prodotti a base di uova			•		<b>Numero pezzi per kg:</b> Circa 15 (variabile; dovuto al peso unitario e alle dimensioni)		
Pesce e prodotti a base di pesce			•				
Arachidi e prodotti a base di arachidi			•				
Soia e prodotti a base di soia			•	<b>Caratteristiche chimico - fisiche</b>	<b>PARAMETRI</b>	<b>LIMITI MASSIMI</b>	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		X			Acrilammide	< 300 µg/kg	
Frutta a guscio e prodotti derivati		X					
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			•				
<b>Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto</b>							
<b>ENERGIA</b>		<b>1125 kJ / 270 kcal</b>					
<b>GRASSI</b>		<b>19 g</b>					
Di cui acidi grassi saturi		<b>8.2 g</b>					
<b>CARBOIDRATI</b>		<b>15 g</b>					
Di cui zuccheri		<b>0.6 g</b>					
<b>FIBRE</b>		<b>&lt; 0.5 g</b>					
<b>PROTEINE</b>		<b>9.7 g</b>					
<b>SALE</b>		<b>0.56 g</b>					
				<b>Caratteristiche organolettiche</b>	<b>Aspetto:</b> Frittella		
					<b>Sapore:</b> Tipico del prodotto		
					<b>Odore:</b> Tipico del prodotto		
					<b>Consistenza:</b> Soffice e friabile, previa cottura		

Caratteristiche microbiologiche	PARAMETRO	LIMITI MAX	Modalità di conservazione	NEL CONGELATORE	DURATA
	CBT	5x10 <sup>6</sup> UFC / g		(- 18°)	18 mesi
	<i>Escherichia coli</i>	10 <sup>2</sup> UFC / g		(- 12°)	1 mese
	<i>Stafilococchi coagulasi (+)</i>	10 <sup>2</sup> 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 <sup>3</sup> UFC / g		<b>CONSERVAZIONE</b>	<b>TERMINE MIN. DI CONSERVAZIONE</b>
	<i>Bacillus cereus</i>	10 <sup>2</sup> 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 <sup>3</sup> 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 (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 x 25.5 x 9 cm	
	Dimensione	41 x 24 cm	Materiale	Cartone all'americana Onda C	
	Peso	20 g ± 3%	Peso cartone vuoto	230 g	
	Materiale	Polietilene, Polipropilene	Peso Lordo U.Ve	2 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 199 cm)	PALLET (UE) 80 x 120 cm				
	N° confezioni per cartoni	2 x 1000 g			
	N° cartoni per strato	9			
	N°strati per pallet	15			
	N° cartoni	135			
	Peso netto	270 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					