

**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 - 00072 Pomezia (RM).

Cod. Prodotto:
SGLCRO10

EAN:
8018843007058

ITF:
18018843007857

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**

Cereali contenenti glutine

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

Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)

Frutta a guscio e prodotti derivati

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

Proteine del latte

Caratteristiche merceologiche

Peso unitario: 50 ± 3 g

Dimensioni: Lungh. (6.3cm); diametro (3.3cm)

Composizione: Panatura 20 %

Numero pezzi per kg: 20

Caratteristiche chimico - fisiche**PARAMETRI****LIMITI MASSIMI**

Acrilammide

< 750 µg/kg

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto**ENERGIA**

786 kJ/ 187 kcal

GRASSI

8.0 g

Di cui acidi grassi saturi

2.1 g

CARBOIDRATI

24 g

Di cui zuccheri

0.8 g

FIBRE

1.2 g

PROTEINE

4.0 g

SALE

1.1 g

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Forma sferoidale allungata

Sapore: Tipico del prodotto

Odore: Tipico del prodotto

Consistenza: Croccante, previa cottura

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		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			

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



