

**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:**  
SGLSUP10

**EAN:**  
8018843007065

**ITF:**  
18018843007864

**Cod. Doganale:** 19049010

**SUPPLI' AL TELEFONO GLUTEN AND LACTOSE FREE****Formato:** retail 10 x 200 g**Descrizione del prodotto****DENOMINAZIONE DI VENDITA**

Suppli di riso panati prefritti, e surgelati.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Prodotto a base di riso, panato, prefritto e surgelato.

**Ingredienti**

Acqua, riso 23%, semi-concentrato di pomodoro (IT) (pomodoro), mozzarella delattosata (UE) (LATTE, sale, caglio, fermenti lattici), preparato per impanatura (farina di riso, acqua, destrosio, fibre vegetali, sale, estratto di paprica, sciroppo di zucchero caramellato, estratto di curcuma), olio di semi di girasole, preparato per pastella (farina di mais, amido di mais, sale, agenti lievitanti: E450i, E500ii, addensante: E415), doppio-concentrato di pomodoro (IT) (pomodoro), brodo granulare vegetale (SEDANO, SOIA), carote congelate, Parmigiano Reggiano DOP (LATTE, sale, caglio), cipolle congelate, sale, vino (SOLFITI), pepe nero. 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

**Caratteristiche merceologiche****Peso unitario:** 50 g ± 3 g**Dimensioni:** Lungh.(6.3cm); diametro (3.3cm)**Composizione:** Panatura circa 12.48 %**Numero pezzi per kg:** circa 20**Caratteristiche chimico - fisiche****PARAMETRI****LIMITI MASSIMI**

Acrilammide

&lt; 300 µg/kg

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

739 kJ/ 176 kcal

**GRASSI**

5.7 g

Di cui acidi grassi saturi

1.7 g

**CARBOIDRATI**

26 g

Di cui zuccheri

1.4 g

**FIBRE**

&lt; 0.5 g

**PROTEINE**

4.7 g

**SALE**

1.3 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 <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            |                           | 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 |                           |  |  |

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| <b>Modalità d'uso e preparazione</b> | <p>Da consumarsi previa cottura.</p> <p>Cuocere il prodotto senza preventivo scongelamento:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- In padella: friggere con olio molto caldo finché non raggiunge la doratura desiderata (5/7 minuti).</li> <li>- In forno: cuocere per circa 10/12 minuti a 220°C</li> </ul> |
|--------------------------------------|---|

|                      |   |
|----------------------|---|
| <b>Dichiarazioni</b> | <p>Prodotto esente da organismi geneticamente modificati ai sensi del regolamento CE 8929/2003 e 8930/2003</p> <p>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.</p> <p>Il prodotto in oggetto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti.</p> |
|----------------------|---|

| Tipo di packaging | IMBALLI PRIMARI A CONTATTO |                            | IMBALLI SECONDARI A CONTATTO |                                    |
|-------------------|----------------------------|----------------------------|------------------------------|------------------------------------|
|                   | <b>Formazione</b>          | Automatica                 | <b>Formazione/Dimensione</b> | Semiautomatica/29 x 18.5 x 13.9 cm |
|                   | <b>Dimensione</b>          | 20.25 x 18 cm              | <b>Materiale</b>             | Cartone Microtriplo (EB)           |
|                   | <b>Peso</b>                | 8 g                        | <b>Peso cartone vuoto</b>    | 230 g                              |
|                   | <b>Materiale</b>           | Polietilene, Polipropilene | <b>Peso Lordo U.Ve</b>       | 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) | <b>PALLET (UE) 80 x 120 cm</b>  |            |  |
|                                   | 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     |  |
|                                   | <b>PALLET (H1) 100 x 120 cm</b> |            |  |
|                                   | 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     |  |