

Garbo		SCHEMA TECNICA		Revisione: 12 Data: 19/09/2022		
		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: FANT99IT		EAN: 8018843003838		
		ITF: 18018843007413		Cod. Doganale: 20057000		
		HAPPY MIX			Formato: retail 8 x 500 g	
Descrizione del prodotto	DENOMINAZIONE DI VENDITA	Mix in proporzione variabile dei seguenti prodotti: crocchette di patate, suppli al ragù, olive all'ascolana, arancini bianchi funghi e piselli panati, pre-fritti e surgelati.				
	DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Prodotto a base di arancini di crocchette di patate con mozzarella, suppli al ragù, olive all'ascolana (farcite con carne), arancini con funghi e piselli panati, prefritti e surgelati.				
CROCCHETTE DI PATATE	Ingredienti: purea di patate 70% [acqua, fiocchi di patate (UE) 16% (patate disidratate, curcuma, paprica), olio di semi di girasole, UOVO in polvere, sale, formaggio in polvere (LATTE, sale, caglio), addensante: E464, pepe, noce moscata, prezzemolo]. Panatura 14% (farina di FRUMENTO, acqua, sale, lievito, colorante naturale: estratto di paprica, prezzemolo), mozzarella (UE) 10% (LATTE, sale, caglio microbico), pastella (acqua, farina di FRUMENTO, sale), olio di semi di girasole.					
SUPPLI' AL RAGU'	Ingredienti: riso cotto al ragù 70% (riso 26%, acqua, semi-concentrato di pomodoro (IT) 15%, carne macinata di bovino adulto (UE) 1,3%, 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), olio di semi di girasole, formaggio in polvere (LATTE, sale, caglio), 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.					
OLIVE ALL'ASCOLANA	Ingredienti: olive verdi denocciolate (UE) 35%, ripieno 34% [carne di bovino, carne di tacchino, mortadella (carne suina, acqua, amidi di patata, amido di mais, sale, destrosio, aromi e spezie: aglio. Antiossidante: E316. Conservante: E250), UOVA pastorizzate, formaggio (LATTE, sale, caglio), olio di semi di girasole, polpa di pomodoro, vino bianco, carote, SEDANO, cipolla, finocchio, succo di limone, sale, noce moscata, LATTOSIO, pepe, rosmarino in polvere]. Pane grattugiato 26% (farina di FRUMENTO, lievito di birra, sale, paprica e curcuma) pastella (acqua, farina di FRUMENTO, farina di SOIA, fiocchi di patate, farina di riso, sale, emulsionante: E471, agenti lievitanti: E500, E450), olio di semi di girasole. Attenzione: In questo prodotto si utilizzano soltanto olive di prima qualità, tuttavia, per ragioni legate alla tipologia di processo produttivo potrebbe, nonostante l'attenzione prestata, rimanere qualche nocciolo o frammento di esso.					
ARANCINI BIANCHI FUNGHI E PISELLI	Ingredienti: riso cotto ai funghi 70% [riso 25%, acqua, funghi champignon (<i>Agaricus bisporus</i>) 5%, piselli 4%, cipolle, carote, olio di semi di girasole, brodo vegetale (sale, fecola di patate, verdure disidratate: cipolla, carota, SEDANO, prezzemolo. Estratto di proteine vegetali: SOIA, mais. Olio semi di girasole, spezie, aromi naturali) vino, formaggio in polvere (LATTE, sale, caglio) BURRO, sale, 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	Variabili a seconda del prodotto	
Cereali contenenti glutine		X				
Crostaie e prodotti a base di crostaie			•			
Uova e prodotti a base di uova		X				
Pesce e prodotti a base di pesce			•			
Arachidi e prodotti a base di arachidi			•			
Soia e prodotti a base di soia		X				
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		X				
Frutta a guscio e prodotti derivati			•			
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 > 10 ppm			•			
Lupini			•			
Molluschi			•			
Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto				Caratteristiche organolettiche		
ENERGIA		891 kJ/212 kcal			Aspetto: Tipici dei prodotti	
GRASSI		7.0 g				
Di cui acidi grassi saturi		1.4 g			Sapore: Tipici dei prodotti	
CARBOIDRATI		29 g				
Di cui zuccheri		1.7 g			Odore: Appetitoso	
FIBRE		-				
PROTEINE		8.0 g			Consistenza: Croccanti e fragranti previa cottura	
SALE		1.3 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>Listeria 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	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>Enterobacteriaceae</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, <i>L.monocytogenes</i> 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 - Friggitrice ad aria: versare il prodotto nel cestello a 200°C. Cuocere per 10/12 minuti fino a doratura desiderata.					
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/ 37.8 x 25.9x 11.8 cm		
	Dimensione	21 x 24 cm	Materiale	cartoni all'americana (doppia onda kraft)		
	Peso	9 g	Peso cartone vuoto	230 g		
	Materiale	Polietilene, polipropilene	Peso Lordo U.Ve	4 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 (192 cm)	PALLET (UE) 80 x 120 cm					
	N° confezioni per cartoni	8 x 500 g				
	N° cartoni per strato	9				
	N°strati per pallet	15				
	N° cartoni	135				
	Peso netto	540 kg				
	PALLET (USA) 100 x 120 cm					
	N° confezioni per cartoni					
	N° cartoni per strato					
	N°strati per pallet					
N° cartoni per pallet						
Peso netto						