





Garbo Sorprensive Passione		SCHEMA TECNICA		Revisione: 01		Data: 06/06/2022					
 		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: FIO99G		EAN: 8018843007263		ITF: 18018843008069		Cod. Doganale: 07099390					
		FIORI DI ZUCCA CON ALICI E MOZZARELLA				Formato: retail 16 x 275 g					
Descrizione del prodotto	DENOMINAZIONE DI VENDITA	Fiori di zucca con alici e mozzarella pastellati, prefritti e surgelati.									
	DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Prodotto a base di fiori di zucca ripieni di alici e mozzarella, pastellati, prefritti e surgelati.									
Ingredienti	Mozzarella (UE) 28 % (LATTE, sale, caglio microbico), acqua, fiori di zucca 18 %, farina di FRUMENTO, olio di semi di girasole, ALICI 3 % (Engraulis encrasicolus - Oceano Atlantico Nord Orientale - Mar Mediterraneo, sale), sale lievito.										
COMPONENTI ALLERGENICHE											
Denominazioni		Presenza	Possibili tracce	Caratteristiche merceologiche	Peso unitario: 65 ± 15 g (si precisa che essendo il fiore di zucca un prodotto della natura, la dimensione e il peso dello stesso sono soggetti alla stagionalità)						
Cereali contenenti glutine		X			Dimensioni: 9 -13 cm ± 3 % (variabilità intrinseca al prodotto; vedi peso unitario)	Numero pezzi per kg: Circa 15 (variabile; dovuto al peso unitario e alle dimensioni)					
Crostaici e prodotti a base di crostaici			•								
Uova e prodotti a base di uova			•								
Pesce e prodotti a base di pesce		X									
Arachidi e prodotti a base di arachidi			•								
Soia e prodotti a base di soia			•								
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		X		Caratteristiche chimico - fisiche	PARAMETRI	LIMITI MASSIMI					
Frutta a guscio e prodotti derivati			•		Acrilammide	< 300 µg/kg					
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			•								
Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto								Caratteristiche organolettiche	Aspetto: Tipico del prodotto		
ENERGIA		974 kJ/233 kcal							Sapore: Tipico del prodotto		
GRASSI		12 g									
Di cui acidi grassi saturi		4.4 g		Odore: Tipico del prodotto							
CARBOIDRATI		23 g									
Di cui zuccheri		1.4 g		Consistenza: Soffice e friabile, previa cottura							
FIBRE		-									
PROTEINE		7.1 g									
SALE		1.1 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>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 ³ UFC / g		CONSERVAZIONE	TERMINI 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			
* 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 in olio bollente (170°) 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 19.7 cm	
	Dimensione	24.5 x 22 cm	Materiale	Cartone all'americana Onda C	
	Peso	10 g ± 3%	Peso cartone vuoto	400 g	
	Materiale	LD-PE 04	Peso Lordo U.Ve	4,9 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 192 cm)	PALLET (UE) 80 x 120 cm				
	N° confezioni per cartoni	16 x 275 g			
	N° cartoni per strato	9			
	N°strati per pallet	9			
	N° cartoni	81			
	Peso netto	356.4 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					