






Garbo		SCHEMA TECNICA		Revisione: 02 Data: 08/07/2022				
  		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).						
<b>Cod. Prodotto:</b> SGLFIO10		<b>EAN:</b> 8018843007089		<b>ITF:</b> 18018843007895				
				<b>Cod. Doganale:</b> 07099390				
		<b>FIORI DI ZUCCA CON MOZZARELLA E PARMIGIANO REGGIANO GLUTEN AND LACTOSE FREE</b>			<b>Formato:</b> retail 10 x 150 g			
<b>Descrizione del prodotto</b>	<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>	Fiori di zucca ripieni con mozzarella e Parmigiano Reggiano, pastellati, prefritti e surgelati						
	<b>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO</b>	Prodotto a base di fiori di zucca ripieni di mozzarella e Parmigiano Reggiano, pastellati, prefritti e surgelati						
<b>Ingredienti</b>	Mozzarella delattosata (UE) 26% (LATTE, sale, caglio microbico), acqua, preparato per pastella (farina di riso, farina di mais, amido di patata, agenti lievitanti: E500ii, E450i. Sale, addensante: E415), fiori di zucca 18%, Parmigiano Reggiano DOP 5% (LATTE, sale, caglio), olio di semi di girasole. Il prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza alla scissione del lattosio*							
<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 è soggetto alla stagionalità)			
Cereali contenenti glutine					<b>Dimensioni:</b> 9-13 cm (variabilità intrinseca al prodotto; vedi peso unitario)			
Crostacei e prodotti a base di crostacei			•			<b>Numero pezzi per kg:</b> circa 15 (variabile; dovuto a peso unitario/dimensioni)		
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)		<b>Proteine del latte</b>		<b>Caratteristiche chimico - fisiche</b>	<b>PARAMETRI</b>		<b>LIMITI MASSIMI</b>	
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			•					
<b>Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto</b>								
<b>ENERGIA</b>		<b>1059 kJ/ 254 kcal</b>				<b>Caratteristiche organolettiche</b>		
<b>GRASSI</b>		<b>15 g</b>					<b>Aspetto:</b> Frittella	
Di cui acidi grassi saturi		<b>8.5 g</b>					<b>Sapore:</b> Tipico del prodotto	
<b>CARBOIDRATI</b>		<b>18 g</b>					<b>Odore:</b> Tipico del prodotto	
Di cui zuccheri		<b>1.1 g</b>						
<b>FIBRE</b>		<b>0.6 g</b>						
<b>PROTEINE</b>		<b>12 g</b>						
<b>SALE</b>		<b>1.4 g</b>					<b>Consistenza:</b> Friabile e soffice, previa cottura	
<b>*Lattosio &lt; 0,01 g/100 g</b>								

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		CONSERVAZIONE		TERMINE MIN. DI CONSERVAZIONE
	<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 in olio bollente 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. Il prodotto in oggetto è autorizzato, e conforme a quanto prescritto, dal Consorzio del Parmigiano Reggiano DOP.					
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	LD-PE 04	Peso Lordo U.Ve	1.8 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 150 g				
	N° cartoni per strato	16				
	N°strati per pallet	13				
	N° cartoni	208				
	Peso netto	312 kg				
	PALLET (H1) 100 x 120 cm					
	N° confezioni per cartoni	10 x 150 g				
	N° cartoni per strato	20				
	N°strati per pallet	13				
N° cartoni per pallet	260					
Peso netto	390 kg					