

Garbo Semplicità Passione		SCHEMA TECNICA		Revisione: 00 Data: 04/04/2024										
		Garbo Frozen Food S.r.l. sede legale/produzione: Via di Santa Lucia, 16 - 00062 Bracciano (RM) - P.I. 17243491002 - Tel. 06/99815506 - Fax 06/99815500 - E-mail: info@garbosrl.com; Confezionamento: Via dell'informatica snc - 00071 Pomezia (RM).												
		Cod. Prodotto: SGLFIO100	EAN: 8018843007379	ITF: 18018843008250	Cod. Doganale: 07099390									
		FIORI DI ZUCCA CON MOZZARELLA E PARMIGIANO REGGIANO GLUTEN AND LACTOSE FREE			Formato: retail 12 x 150 g									
Descrizione del prodotto	DENOMINAZIONE DI VENDITA	Fiori di zucca ripieni con mozzarella e Parmigiano Reggiano, pastellati, prefritti e surgelati												
	DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Prodotto a base di fiori di zucca ripieni di mozzarella e Parmigiano Reggiano, pastellati, prefritti e surgelati												
Ingredienti	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*													
COMPONENTI ALLERGENICHE														
Denominazioni		Presenza	Possibili tracce	Caratteristiche merceologiche	Peso unitario: 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						Dimensioni: 9-13 cm (variabilità intrinseca al prodotto; vedi peso unitario)								
Crostacei e prodotti a base di crostacei			●				Numero pezzi per kg: 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			●		Caratteristiche chimico - fisiche	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARAMETRI</th> <th>LIMITI MASSIMI</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Acrilammide</td> <td>< 300 µg/kg</td> </tr> <tr> <td>Glutine</td> <td>< 20 µg/kg</td> </tr> <tr> <td>*Lattosio</td> <td>< 0,01 g/100 g</td> </tr> </tbody> </table>	PARAMETRI	LIMITI MASSIMI	Acrilammide	< 300 µg/kg	Glutine	< 20 µg/kg	*Lattosio	< 0,01 g/100 g
PARAMETRI	LIMITI MASSIMI													
Acrilammide	< 300 µg/kg													
Glutine	< 20 µg/kg													
*Lattosio	< 0,01 g/100 g													
Soia e prodotti a base di soia			●											
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		Proteine del latte												
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			●											
Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto														
ENERGIA		1059 kJ/ 254 kcal		Caratteristiche organolettiche	Aspetto: Frittella									
GRASSI		15 g												
Di cui acidi grassi saturi		8.5 g			Sapore: Tipico del prodotto									
CARBOIDRATI		18 g												
Di cui zuccheri		1.1 g												
FIBRE		0.6 g			Odore: Tipico del prodotto									
PROTEINE		12 g												
SALE		1.4 g				Consistenza: Friabile e soffice, 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 *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>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, <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 finché non raggiunge la doratura desiderata (4/5 minuti). - In forno: cuocere per circa 10/12 minuti a 220°C - In friggitrice ad aria: cuocere per circa 10/12 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. Il prodotto in oggetto è autorizzato, e conforme a quanto prescritto, dal Consorzio del Parmigiano Reggiano DOP. Prodotto a norma con il reg. 828/2014 relativo alle prescrizioni riguardanti l'informazione dei consumatori sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti				
Tipo di packaging	IMBALLI PRIMARI A CONTATTO		IMBALLI SECONDARI A CONTATTO		
	Formazione	Automatica	Formazione/Dimensione	Semiautomatica/39 x 25 x 14,5 cm	
	Dimensione	13 X 5 X 13 cm	Materiale	Cartone all'americana Onda EB	
	Peso	30 g	Peso cartone vuoto	380 g	
	Materiale	Cartoncino - CrownBoard Craft plastificato	Peso Lordo U.Ve	3,04 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 195 cm)	PALLET (UE) 80 x 120 cm				
	N° confezioni per cartoni	12 x 150 g			
	N° cartoni per strato	9			
	N°strati per pallet	12			
	N° cartoni	108			
	Peso netto	194.40			
	PALLET (H1) 100 x 120 cm				
	N° confezioni per cartoni				
	N° cartoni per strato				
	N°strati per pallet				
N° cartoni per pallet					
Peso netto					