

Garbo <i>Sorprendente Passione</i>		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 - 00071 Pomezia (RM).			
		Cod. Prodotto: SGLMOZ10	EAN: 8018843007096	ITF: 1801884300790	Cod. Doganale: 04061030
			MOZZARELLINE GLUTEN AND LACTOSE FREE		Formato: retail 10 x 200 g
Descrizione del prodotto	DENOMINAZIONE DI VENDITA	Mozzarelline panate, prefritte e surgelate			
	DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Prodotto a base di mozzarella, panato, prefritto e surgelato			
Ingredienti	Mozzarella ciliegino delattosata (UE) 48% (LATTE, sale, caglio microbico), preparato per impanatura (farina di riso, acqua, destrosio, fibre vegetali, sale, estratto di paprica, sciroppo di zucchero caramellato, estratto di curcuma), acqua, preparato per pastella (farina di mais, amido di mais, sale, agenti lievitanti: E450i, E500ii, addensante: E415), olio di semi di girasole. Il prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio.				
COMPONENTI ALLERGENICHE					
Denominazioni				Caratteristiche merceologiche	Peso unitario: 17 ± 1 g
		Possibili tracce			Dimensioni: Diametro circa 3 cm
Cereali contenenti glutine					Componenti: Panatura 51 %
Crosta e prodotti a base di crosta		•			
Uova e prodotti a base di uova		•			Numero pezzi per kg: circa 58
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)		Proteine del latte		PARAMETRI	LIMITI MASSIMI
Frutta a guscio e prodotti derivati		•		Acrilammide	< 300 µg/kg
Sedano e prodotti a base di sedano		•		Caratteristiche chimico - fisiche	
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		1213 kJ/ 289 kcal		Caratteristiche organolettiche	
GRASSI		12 g			
Di cui acidi grassi saturi		7.3 g		Aspetto: Forma sferoidale	
CARBOIDRATI		31 g		Sapore: Tipico del prodotto	
Di cui zuccheri		1.6 g		Odore: Tipico del prodotto	
FIBRE		< 0.5 g		Consistenza: Friabile e soffice previa cottura	
PROTEINE		13 g			
SALE		1.0 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		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, 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 con olio molto caldo finché non raggiunge la doratura desiderata (4/5minuti). - In forno: cuocere per circa 8/10 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.					
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	Polietilene, Polipropilene	Peso Lordo U.Ve	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)	PALLET (EU) 80 x 120 cm					
	N° confezioni per cartoni	10 x 200 g				
	N° cartoni per strato	16				
	N°strati per pallet	13				
	N° cartoni per pallet	208				
	Peso netto	416				
	PALLET (H1) 100 x 120 cm					
	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					