SCHEDA 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: SGLFIL10	**EAN:** 8018843007072	**ITF:** 18018843007888	**Cod. Doganale:** 16041992

FILETTI DI BACCALA' GLUTEN AND LACTOSE FREE

Formato: retail 10 x 200 g

Descrizione del prodotto	**DENOMINAZIONE DI VENDITA**	Filetti di baccalà panato, prefritto e surgelato
	DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Prodotto a base di filetti di baccalà, panato, prefritto e surgelato
Ingredienti	Filetto di BACCALÀ 66% (Gadus macrocephalus "Y" - Zona FAO 61 Atlantico nord-occidentale e Zona FAO 67 Pacifico nord-orientale o Gadus Morhua "X" - Zone FAO 27 Atlantico nord-orientale, sale, stabilizzante: E450, E451), 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. La presenza dell'ingrediente X o Y è indicata nell'ultima lettera del lotto.	

COMPONENTI ALLERGENICHE

Denominazioni	Presenza	Possibili tracce
Cereali contenenti glutine		
Crostacei e prodotti a base di crostacei		•
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		**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		•

Caratteristiche merceologiche

Peso unitario: 45 ± 10 g (variabile, dovuto al taglio effettuato manualmente)

Dimensioni: 5 cm (variabile, dovuto al taglio effetuato manualmente)

Composizione: Pangrattato 20 %

Numero pezzi per kg: 22 (variabile, dovuto al peso unitario e alle dimensioni)

Caratteristiche chimico - fisiche

PARAMETRI	LIMITI MASSIMI
Acrilammide	< 300 µg/kg

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto

ENERGIA	668 kJ/ 158 kcal
GRASSI	3.1 g
Di cui acidi grassi saturi	1.0 g
CARBOIDRATI	21 g
Di cui zuccheri	1.4 g
FIBRE	0.7 g
PROTEINE	12 g
SALE	1.5 g

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Frittella

Sapore: Tipico del prodotto

Odore: Tipico del prodotto

Consistenza: Friabile e soffice, previa cottura

Caratteristiche microbiologiche

PARAMETRO	LIMITI MAX
CBT	$5x10^6$ UFC / g
Escherichia coli	10^2 UFC / g
Stafilococchi coagulasi (+)	10^2 UFC / g
Lysteria Monocytogenes	Assente in 25 g Presente*
Salmonelle	Assente in 25 g
Coliformi tot.	10^3 UFC / g
Bacillus cereus	10^2 UFC / g
Clostridium perfringens	10 UFC / g
Enterobacteriacee	2×10^3 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 di conservazione

NEL CONGELATORE	DURATA
(- 18°)	18 mesi
(- 12°)	1 mese
(-6°)	1 settimana
NELLO SCOMPARTO DEL GHIACCIO	3 giorni
IN FRIGORIFERO	1 giorno

CONSERVAZIONE	TERMINE MIN. DI CONSERVAZIONE
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)

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 (4/5 minuti).
- In forno: cuocere per circa 10/15 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 (UE) 80 x 120 cm	
N° confezioni per cartoni	10 x 200 g
N° cartoni per strato	16
N°strati per pallet	13
N° cartoni	208
Peso netto	416 kg
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