



SCHEDA TECNICA **Revisione: 04** **Data: 26/05/2022**

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: MCARP99IT	EAN: 8018843006310	ITF: 14 18018843006614	Cod. Doganale: 04061030
------------------------------------	---------------------------	----------------------------------	--------------------------------



Descrizione del prodotto	DENOMINAZIONE DI VENDITA	Mozzarella in carrozza con prosciutto cotto, panate, pre-fritte e surgelate.
	DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Tramezzino ripieno con mozzarella e prosciutto cotto panato, pre-fritto esurgelato

Ingredienti
Pancarrè 29% [farina di FRUMENTO, acqua, lievito, miscela oli vegetali (grassi vegetali raffinati di palma, emulsionanti: E472e, E471. Antiossidante: E306. Aromi naturali), sale, destrosio, farina di SOIA, siero di LATTE, farina di FRUMENTO maltato, olio di colza, conservante: E200], mozzarella (UE) 15% (LATTE, sale, caglio microbico), prosciutto cotto 15% (carne di suino, acqua, fecola di patate, sale, destrosio, aromi naturali, gelificante: carregina, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio), acqua, farina di FRUMENTO, pastella (acqua, farina di FRUMENTO, sale), preparato per panatura 7% (farina di FRUMENTO, acqua, sale, lievito, colorante naturale: estratto di paprica), olio di semi di girasole, LATTE in polvere, sale, lievito.

COMPONENTI ALLERGENICHE			Caratteristiche merceologiche	Peso unitario: 75 ± 6 g (si precisa che essendo un sandwich tagliato a mano la dimensione ed il peso dello stesso sono soggetti a variazioni)			
Denominazioni	Presenza	Possibili tracce					
Cereali contenenti glutine	X		Caratteristiche merceologiche	Dimensioni: 7 x 7 cm (variabile, dovuto al taglio effettuato manualmente)			
Crostacei e prodotti a base di crostacei		•					
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	X		Caratteristiche chimico - fisiche	Numero pezzi per kg: 13 (variabile, dovuto al taglio effettuato manualmente)			
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	X			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 > 10 ppm		•					
Lupini		•					
Molluschi		•					
Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto				Caratteristiche organolettiche	Aspetto: quadrato		
ENERGIA	kJ 970/kcal 230		Sapore: Tipico del prodotto				
GRASSI	6.4 g						
Di cui acidi grassi saturi	3.0 g						
CARBOIDRATI	31 g						
Di cui zuccheri	1.9 g						
FIBRE	.-						
PROTEINE	11 g				Odore: Tipico del prodotto		
SALE	1.8 g		Consistenza: Soffice e friabile, 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>Listeria 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				
<p>* 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).</p>						
Modalità d'uso e preparazione	<p>Da consumarsi previa cottura. Cuocere il prodotto senza preventivo scongelamento: - In padella o friggitrice: friggere con olio molto caldo finché non raggiunge la doratura desiderata (5/7 minuti). - In forno: cuocere per circa 10/15 minuti a 220°C</p>					
Dichiarazioni	<p>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.</p>					
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	25 x 16 cm	Materiale	Cartoni all'americana		
	Peso	20 g ± 3%	Peso cartone vuoto	400 g		
	Materiale	Polietilene, Polipropilene	Peso Lordo U.Ve	5 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	15 x 300 g				
	N° cartoni per strato	9				
	N°strati per pallet	9				
	N° cartoni	81				
	Peso netto	364.5 kg				
	PALLET (USA) 100 x 120 cm					
	N° confezioni per cartoni					
	N° cartoni per strato					
	N°strati per pallet					
	N° cartoni per pallet					
	Peso netto					