



**SCHEMA TECNICA**

**Revisione: 13**

**Data: 27/05/2022**

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).

<b>Cod. Prodotto:</b> CAR02	<b>EAN:</b> 8018843003937	<b>ITF:</b> 18018843006102	<b>Cod. Doganale:</b> 16041992
--------------------------------	---------------------------	-------------------------------	--------------------------------

**CARCIOFI PASTELLATI**

**Formato: retail 5 x 1000 g**

<b>Descrizione del prodotto</b>	<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>	Carciofi, pastellati, prefritti e surgelati.
	<b>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO</b>	Prodotto a base di carciofi pastellati, prefritti e surgelati.

<b>Ingredienti</b>	Carciofi (IT) 65%, pastella 33% (farina di FRUMENTO, farina di mais, grasso vegetale: palma. Amido di mais, sale, farina di riso, agenti lievitanti: E450i-E500ii. LATTE scremato in polvere, estratto di lievito) olio di semi di girasole, sale.
--------------------	--

**COMPONENTI ALLERGENICHE**

Denominazioni	Presenza	Possibili tracce	<b>Caratteristiche merceologiche</b>	<b>Peso unitario:</b> 14 ± 3 g (si precisa che essendo il un prodotto della natura, la dimensione e il peso dello stesso sono soggetti alla stagionalità)		
Cereali contenenti glutine	X			<b>Dimensioni:</b> Taglio variabile (variabilità intrinseca al prodotto; vedi peso unitario)	<b>Numero pezzi per kg:</b> Circa 70 (variabile; dovuto al peso unitario e alle dimensioni)	
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		•		<b>Caratteristiche chimico - fisiche</b>	<b>PARAMETRI</b>	<b>LIMITI MASSIMI</b>
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	X				Acrilammide	< 300 µg/kg
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 > 10 ppm		•				
Lupini		•				
Molluschi		•				

**Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto**

ENERGIA	650 kJ/155 kcal	<b>Caratteristiche organolettiche</b>	
<b>GRASSI</b>	6.0 g		<b>Aspetto:</b> Tipico delle verdure pastellate
Di cui acidi grassi saturi	2.7 g		
<b>CARBOIDRATI</b>	23 g		<b>Sapore:</b> Tipico del prodotto
Di cui zuccheri	4.6 g		
<b>FIBRE</b>	-		<b>Odore:</b> Appetitoso
<b>PROTEINE</b>	2.3 g		
<b>SALE</b>	0.7 g		<b>Consistenza:</b> Croccante e fragrante previa cottura

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 (170°C) finché non raggiunge la doratura desiderata (5/7 minuti). - In forno: cuocere per circa 10/15 minuti a 200°C - Friggitrice ad aria: versare il prodotto nel cestello a 200°C. Cuocere per 10/12 minuti fino a doratura desiderata.

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	
	<b>Formazione</b>	Automatica	<b>Formazione/Dimensione</b>	semiautomatica/ 39 x 25.5 x 19.7 cm
	<b>Dimensione</b>	24 x 41 cm	<b>Materiale</b>	cartoni all'americana
	<b>Peso</b>	20 g ± 3 %	<b>Peso cartone vuoto</b>	240 g
	<b>Materiale</b>	LD-PE 04	<b>Peso Lordo U.Ve</b>	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 212 cm)	PALLET (UE) 80 x 120 cm	
	N° confezioni per cartoni	5 x 1000 g
	N° cartoni per strato	9
	N°strati per pallet	10
	N° cartoni	81
	Peso netto	405 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	