





Garbo <i>Sempre nella Passione</i>		SCHEMA TECNICA		Revisione: 00	Data: 14/02/2022	
		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: CRO99G	EAN: 8018843007218	ITF: 18018843008014	Cod. Doganale: 20052080	
		CROCCHETTE DI PATATE			Formato: retail 16 x 250 g	
Descrizione del prodotto	DENOMINAZIONE DI VENDITA	Crocchette di patate con mozzarella, panate, prefritte e surgelate.				
	DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Prodotto a base di patate con mozzarella, panato, prefritto e surgelato.				
Ingredienti	Purea di patate 69 % [Acqua, fiocchi di patate (UE) 17 % (patate disidratate, curcuma, paprica), olio di semi di girasole, UOVO in polvere, sale, formaggio in polvere (LATTE, sale, caglio), cellulosa, pepe, noce moscata], panatura 14 % (farina di FRUMENTO, acqua, sale, lievito, colorante naturale: estratto di paprica, prezzemolo), mozzarella (UE) 10 % (LATTE, sale, caglio microbico), pastella (acqua, farina di FRUMENTO, sale), olio di semi di girasole.					
COMPONENTI ALLERGENICHE						
Denominazioni		Presenza	Possibili tracce	Caratteristiche merceologiche	Peso unitario: 63 g ± 3g	
Cereali contenenti glutine		X			Dimensioni: 6 x 3.5 cm ± 3%	
Crostacei e prodotti a base di crostacei			•			
Uova e prodotti a base di uova		X			Numero pezzi per kg: circa 15	
Pesce e prodotti a base di pesce			•			
Arachidi e prodotti a base di arachidi			•			
Soia e prodotti a base di soia			•	Caratteristiche chimico - fisiche	PARAMETRI	LIMITI MASSIMI
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		X			Acrilammide	< 750 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			•			
Lupini			•			
Molluschi			•			
Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto						
ENERGIA		876 kJ/209 kcal		Caratteristiche organolettiche	Aspetto: Forma sferoidale allungata	
GRASSI		8.5 g			Sapore: Tipico del prodotto	
Di cui acidi grassi saturi		2.7 g				
CARBOIDRATI		27 g			Odore: Tipico del prodotto	
Di cui zuccheri		0.8 g				
FIBRE		-				
PROTEINE		5.6 g			Consistenza: Croccante e soffice, previa cottura	
SALE		1.6 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 (5/7 minuti). - In forno: cuocere per circa 10/15 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.				
Tipo di packaging	IMBALLI PRIMARI A CONTATTO		IMBALLI SECONDARI A CONTATTO		
	Formazione	Automatica	Formazione/Dimensione	Semiautomatica/39.8x26.6x11.8cm	
	Dimensione	22 x 18 cm	Materiale	Cartone all'americana Onda C	
	Peso	8 gr ± 3%	Peso cartone vuoto	230 g	
	Materiale	Polietilene	Peso Lordo U.Ve	4.3 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	16 x 250 g			
	N° cartoni per strato	9			
	N°strati per pallet	15			
	N° cartoni	135			
	Peso netto	540 kg			
	PALLET (H1) 100 x 120 cm				
	N° confezioni per cartoni				
	N° cartoni per strato				
	N°strati per pallet				
N° cartoni per pallet					
Peso netto					