



Garbo Surgelati srl - Sede Legale: VIA DELLA NOCETTA,
109 - 00164 Roma
Sede stabilimento: Via di Santa Lucia 16, 00062
Bracciano (RM)
Bollo CE ITS7S52

Modulo Rev. 5 del
07/09/12

Dati prodotto
Rev. 7 aggiornata al
14/09/2015

Nome prodotto		FIORI DI ZUCCA IN PASTELLA CON MOZZARELLA E PROSCIUTTO COTTO			
Codice prodotto	FIO16	Peso	Catering 2 X 2,500 g	Codice EAN busta	8018843002411
Denom. Vendita	FIORI ZUCCA AL PROSCIUTTO CAT				
Descrizione prodotto: FIORI DI ZUCCA IN PASTELLA RIPIENI DI MOZZARELLA E PROSCIUTTO COTTO PREFRITTI E CONGELATI					
TMC	18 mesi	mm/aa	Lotto	codice prodotto + codice lotto (alfanumerico AA00)	
Ingredienti	Pastella 34%: farina di grano tenero, acqua, sale e lievito naturale. Fiore di zucca 30%, mozzarella 23%(Latte, sale, caglio, correttore di acidità: acido citrico E330).Prosciutto cotto11%: carne di suino, acqua, amidi, destrosio, sale, saccarosio, aromi, amido di patata, stabilizzanti (E450-E451), gelificante (E407), antiossidanti (E301-E316), correttore di acidità (E262), conservante (E250). Olio di semi di girasole.				
Allergeni nel prodotto	Cereali contenenti glutine e prodotti a base di latte				
Allergeni nello stesso reparto produttivo	Nello stabilimento sono presenti prodotti contenenti crostacei, uova, arachidi, soia, frutta a guscio, sedano, sesamo, senape, pesce, lupini, molluschi e anidride solforosa.				
Modalità conservazione e preparazione	Conservazione: min -18°C. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato: conservare in frigorifero a +4°C e consumare entro 24ore. Prodotto da consumarsi previa cottura.			FRIGGITRICE O PADELLA: senza scongelare si friggono in abbondante olio bollente per circa 4/5 minuti.FORNO: in forno caldo a 200°C per circa 15 minuti.	
Analisi microbiologiche Reg 2073/05 e smi	Carica mesofila totale		Valori nutrizionali 100g di prodotto		
	Enterobatteriacee				264 K/cal
	Coliformi totali		Valore energetico		1105 K/joule
	Salmonella spp		Grassi	13,3 g	
	Listeria monocytogenes		di cui saturi	12,5 g	
	Stafilococchi coagulasi +		Fibre alimentari	3,5 g	
Caratteristiche chimiche	Conservanti o altri additivi aggiunti: Assenti		Carboidrati	27,9 g	
			di cui zuccheri	2,8 g	
			Proteine	6,5 g	
OGM	Esenti ai sensi dei Reg 1829/03/CE e Reg 1830/03/CE		Sale	0,9g	
Caratteristiche organolettiche					
GUSTO			TIPICO DEL PRODOTTO		
CONSISTENZA			DOPO COTTO SOFFICE E FRIABILE		
COLORE			DORATO		
ASPETTO			FRITTELLA		
ODORE			TIPICO DEL PRODOTTO		
Caratteristiche merceologiche			Imballo primario		
peso pezzo singolo	50 g ± 15 g (*)		Tipo	Busta con materiale accoppiato di polietilene,	
dimensione	6/13 cm ± 3%(*)		Formazione	Automatica	
num pezzi per kg	20 circa(*)		Dimensione	50X33 cm	
Pastella	51 % ± 3%		Tipo stampa	Quadricromia+Getto d'inchiostro	
Ripieno	49% circa(*)		Peso	30 gr ± 3%	
(*) Si precisa che essendo il fiore di zuccina un prodotto della natura la dimensione e il peso dello stesso è soggetto alla stagionalità.					
Imballo secondarioCod Ucc Ean 128					
Tipo	Cartoni all'americana doppia onda con sfoglia di kraft interno ed esterno				
Formazione	semiautomatica		Dimensioni	390X255X180 mm	
Peso cartone vuoto	400g		Peso lordo u. ve	5,100 Kg	
Schema pallettizzazione					
Tipo pedana	Europallet 80x120cm		N° confezioni per u.ve	2 x 2,500 Kg	
N° u.ve x strato	9		N° confezioni per pallet	162	
N° strati x pallet	9		Altezza pallet	187	
N° u.ve x pallet	81		Peso netto pallet	405kg	

ATTENZIONE PRODOTTO COOP