SCHEDA TECNICA	**Revisione: 08**	**Data: 19/09/2022**

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: OLI02	**EAN:** 8018843001018	**ITF:**	**Cod. Doganale:** 20057000



OLIVE ALL'ASCOLANA

Formato: Catering 2 X 2500 g

Descrizione del prodotto	**DENOMINAZIONE DI VENDITA**	Olive all'ascolana panate e surgelate.
	DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Prodotto a base di olive ripiene di carne panate e surgelate.
Ingredienti	olive verdi denocciolate (UE) 35%, ripieno 34% [carne di bovino, carne di tacchino, mortadella (carne suina, acqua, amidi di patata, amido di mais, sale, destrosio, aromi e spezie: aglio. Antiossidante: E316. Conservante: E250), UOVA pastorizzate, formaggio (LATTE, sale, caglio), olio di semi di girasole, polpa di pomodoro, vino bianco, carote, SEDANO, cipolla, finocchio, succo di limone, sale, noce moscata, LATTOSIO, pepe, rosmarino in polvere]. Pane grattugiato 26% (farina di FRUMENTO, lievito di birra, sale, paprica e curcuma) pastella (acqua, farina di FRUMENTO, farina di SOIA, fiocchi di patate, farina di riso, sale, emulsionante: E471, agenti lievitanti: E500, E450). ATTENZIONE RIEMPIMENTO AUTOMATICO: 1 SU 1.000.000 Può contenere frammenti ossei e/o legnosi dell'oliva	

COMPONENTI ALLERGENICHE

Denominazioni	Presenza	Possibili tracce
Cereali contenenti glutine	X	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		•
Uova e prodotti a base di uova	X	
Pesce e prodotti a base di pesce		•
Arachidi e prodotti a base di arachidi		•
Soia e prodotti a base di soia	X	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio	X	
Frutta a guscio e prodotti derivati		•
Sedano e prodotti a base di sedano	X	
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	**849kJ/202 kcal**
GRASSI	7.2 g
Di cui acidi grassi saturi	2.7 g
CARBOIDRATI	26 g
Di cui zuccheri	4.0 g
FIBRE	.-
PROTEINE	7.2 g
SALE	1.6 g

Caratteristiche merceologiche

Peso unitario: 17 ± 3g

Dimensioni: 3.2 x 2.5 cm ± 3%

Numero pezzi per kg: 50 circa

Caratteristiche chimico - fisiche

PARAMETRI	LIMITI MASSIMI
Acrilammide	< 300 µg/kg

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Forma sferoidale

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 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 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/friggitrice: friggere con olio bollente (180°C) per circa 4/5 minuti finché non raggiunge la 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	
Formazione	Automatica	**Formazione/Dimensione**	Semiautomatica/39x26x12.4 cm
Dimensione	26x35x6 cm	**Materiale**	Cartone all'americana
Peso	16 g ± 3%	**Peso cartone vuoto**	285 g
Materiale	LD-PE 04	**Peso Lordo U.Ve**	5.3 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 189 cm)

PALLET (EU) 80 x 120 cm	
N° confezioni per cartoni	2 x 2500 g
N° cartoni per strato	9
N°strati per pallet	14
N° cartoni per pallet	126
Peso netto	630 kg
PALLET (H1) 100 x 120 cm	
N° confezioni per cartoni	NON PREVISTA
N° cartoni per strato	
N°strati per pallet	
N° cartoni per pallet	
Peso netto	