	SCHEDA TECNICA		**Revisione: 00**	**Data: 01/09/2022**
	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: PASTAL02	**EAN:** 8018843006020	**ITF: 18018843006546**	**Cod. Doganale: 21069098**

FRITTELLE CON ALGHE DI MARE DI PASTA LIEVITATA	**5 X 1000g**

Descrizione del prodotto	**DENOMINAZIONE DI VENDITA**	FRITTELLE CON ALGHE DI MARE DI PASTA LIEVITATA
	DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Frittelle con alghe di mare di pasta lievitata. Prodotto di gastronomia prefritto all'origine in olio di semi di girasole e surgelato. Da consumarsi previa cottura.
Ingredienti	farina di FRUMENTO 46%, acqua, olio di semi di girasole, alghe di mare 1,8%, sale, lievito di birra.	

COMPONENTI ALLERGENICHE		
Denominazioni	**Presenza**	**Possibili tracce**
Cereali contenenti glutine	X	
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		•
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio		•
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 100g di prodotto	
ENERGIA	**845 kJ/ 200 kcal**
GRASSI	4g
Di cui acidi grassi saturi	0,3 g
CARBOIDRATI	35g
Di cui zuccheri	2,3 g
FIBRE	non calcolato
PROTEINE	6 g
SALE	1,1g

Caratteristiche merceologiche	**Peso unitario: 15g circa**	
	Dimensioni: : variabilità intrinseca al prodotto	
	Numero pezzi per Kg: 34 circa	
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: 15 mesi dalla data di produzione (temperatura di

Caratteristiche microbiologiche	**PARAMETRO**	**LIMITI MAX**	**I parametri riportati sono stati definiti in base alle normative vigenti, alle linee guida dell'Istituto Alimenti Surgelati e alle prove sperimentali eseguite sui prodotti in oggetto.I parametri microbiologici riportati sono da considerarsi indicativi in quanto il prodotto va consumato esclusivamente previa cottura**
	CMT	SCARSAMENTE SIGNIFICATIVA	
	COLIFORMI TOTALI	10^3 UFC / g	
	E.COLI	10^3 UFC / g	
	LIEVITI	10^8 UFC / g	
	MUFFE	10^3 UFC / g	
	STAFILOCOCCUS AUREUS	<100	
	LISTERIA MONOCYTOGENES	11-110	
	SALMONELLA	ASSENTE	

Modalità d'uso e preparazione	In forno: disporre il prodotto su apposite teglie e cuocere in forno caldo a 200-210°C per circa 5-6 minuti separatamente da altri prodotti; per una migliore resa del prodotto si consiglia di scongelarlo parzialmente e cuocere in forno caldo a 200-210°C per 3-4 minuti.
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	SEMIAUTOMATICA	**Formazione/Dimensione**	390x260x153 mm
	Dimensione	Cm 24,0 x26,0 cm	**Materiale**	Cartone ondulato in materiale kbFFUSK/22262/EB
	Peso	20g	**Peso cartone vuoto**	340g
	Materiale	POLIETILENE+POLIESTERE	**Peso Lordo U.Ve**	kg 5,404
	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	**PALLET (UE) 80 x 120 cm**	
	N° confezioni per cartoni	5
	N° cartoni per strato	9
	N°strati per pallet	8
	N° cartoni	72
	Peso netto	5kg
	PALLET (USA) 100 x 120 cm	
	N° confezioni per cartoni	
	N° cartoni per strato	
	N°strati per pallet	
	N° cartoni per pallet	
	Peso netto	