SCHEDA TECNICA **Revisione: 08** **Data: 24/02/2022**

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: ARA103	**EAN:** 8018843002169	**ITF:** ITF14 18018843007567	**Cod. Doganale: 19049080**



MIX FANTASIA MIGNON
Amatriciana - Cacio e Pepe - 4 Formaggi

Formato: retail 13 x 300 g

Descrizione del prodotto	**DENOMINAZIONE DI VENDITA**	Mix in proporzione variabile dei seguenti prodotti: arancini di riso (cacio e pepe - amatriciana - 4 formaggi) panati, prefritti e surgelati.
	DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Prodotto a base di mini arancini panati prefritti e surgelati, pronto forno (AMATRICIANA-CACIO E PEPE-4 FORMAGGI) in proporzione variabile
Ingredienti ARANCINI CACIO E PEPE	Riso cotto con cacio e pepe 64% [riso 31%, acqua, Pecorino Romano DOP 2% (LATTE intero di pecora, sale, fermenti lattici, caglio di agnello in pasta), BURRO, sale, LATTE in polvere, pepe 0,2%]. Preparato per panatura 14% (farina di FRUMENTO, acqua, sale, lievito, colorante naturale: estratto di paprica), mozzarella (UE)(LATTE, sale, caglio microbico), pastella (acqua, farina di FRUMENTO, sale), Pecorino Romano DOP 5,3% (LATTE intero di pecora, sale, fermenti lattici, caglio di agnello in pasta), olio di semi di girasole, pepe 0,2%.	
Ingredienti ARANCINI ALL'AMATRICIANA	Riso cotto all'amatriciana 80% [riso 30%, acqua, semi concentrato di pomodoro (IT) 11%, pancetta affumicata (UE) 5,4% [carne di maiale, sale di stagionatura al nitrito (sale, conservante: E250), antiossidante: ascorbato di sodio, spezie, estratti di spezie, fumo di legno di faggio], Pecorino Romano DOP (LATTE intero di pecora, sale, fermenti lattici, caglio di agnello in pasta), cipolla, brodo vegetale (sale, fecola di patate, verdure disidratate: cipolla, carota, SEDANO, prezzemolo. Estratto di proteine vegetali: SOIA, mais. Olio di semi di girasole, spezie, aromi naturali), olio di semi di girasole, sale, formaggio in polvere (LATTE, sale, caglio), aceto, pepe]. Preparato per panatura 14% (farina di FRUMENTO, acqua, sale, lievito, colorante naturale: estratto di paprica) pastella (acqua, farina di FRUMENTO, sale), olio di semi di girasole.	
Ingredienti ARANCINI QUATTRO FORMAGGI	Riso cotto ai 4 formaggi 70% [riso 30%, acqua, besciamella 9% (amido modificato, grassi vegetali in polvere: cocco. LATTE magro in polvere, LATTOSIO, BURRO in polvere, sale, proteine del LATTE), Pecorino Romano DOP 2% (LATTE intero di pecora, sale, fermenti lattici, caglio di agnello in pasta), formaggio in polvere (UE) 1% (LATTE, sale, caglio), sale, pepe]. Preparato per panatura 14% (farina di FRUMENTO, acqua, sale, lievito, colorante naturale: estratto di paprica), pastella (acqua, farina di FRUMENTO, sale) mozzarella (UE) 3,5% (LATTE, sale, caglio microbico), besciamella 3% (amido modificato, grassi vegetali in polvere: cocco. LATTE magro in polvere, LATTOSIO, BURRO in polvere, sale, proteine del LATTE), olio di semi di girasole, provola affumicata (UE) 1% (LATTE pastorizzato, sale, fermenti lattici, caglio), Emmenthal Bavarese (UE) 1% (LATTE, sale, caglio, fermenti lattici), Grana Padano DOP 0,7% (LATTE, sale, caglio, conservante: E1105 lisozima da UOVO), Pecorino Romano DOP 0,4% (LATTE intero di pecora, sale, fermenti lattici, caglio di agnello in pasta)	

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 > 10 ppm		•
Lupini		•
Molluschi		•

Caratteristiche merceologiche

Peso unitario: 25 ± 3 g

Dimensioni: diametro circa 3.5 cm

Numero pezzi per Kg: 40

Caratteristiche chimico - fisiche

PARAMETRI	**LIMITI MASSIMI**
Acrilammide	< 300 µg/kg

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto	
ENERGIA	**1012 kJ/240 kcal**
GRASSI	7.3 g
Di cui acidi grassi saturi	2.1 g
CARBOIDRATI	37 g
Di cui zuccheri	3.2 g
FIBRE	.-
PROTEINE	6.0 g
SALE	1.4 g

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Sferoidale

Sapore: Tipico del prodotto

Odore: Tipico del prodotto

Consistenza: Croccante e fragrante 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

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)

* 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 o friggitrice: friggere in olio caldo (170 °C) 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/ 37.8 x 25.9 x 11.8 cm
Dimensione	21 x 19.5 cm	**Materiale**	Cartone all'americana
Peso	7 g ± 3 %	**Peso cartone vuoto**	230 g
Materiale	Polietilene, polipropilene	**Peso Lordo U.Ve**	3.9 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	13 x 300 g
N° cartoni per strato	9
N°strati per pallet	15
N° cartoni	135
Peso netto	526.5 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	