



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

Modulo Rev. 5 del  
07/09/12

Dati prodotto  
Rev. 12 aggiornata al  
10/03/2021

<b>Nome prodotto</b>		MOZZARELLINE PANATE	
<b>Codice prodotto</b>	MOZ 02	<b>Peso</b>	Catering 2 X2.500 g
<b>Denom. Vendita</b>	MOZZARELLINE CATERING 2x2,5 KG		
<b>Descrizione prodotto: MOZZARELLINE PANATE CONGELATE</b>			
<b>TMC</b>	18 mesi	mm/aa	<b>Lotto</b> codice prodotto + codice lotto aa+ nnn (giuliano)
<b>Ingredienti</b>	Mozzarella ciliegino (48%) (LATTE (Origine latte: Svizzera/UE), sale, caglio e fermenti lattici), pangrattato (farina di FRUMENTO, sale, lievito, colorante alimentare: E160c), acqua, preparato per pastella (farina di FRUMENTO, sale)		
<b>Allergeni nel prodotto</b>	Cereali conteneti glutine e prodotti a base di latte		
<b>Allergeni nello stesso reparto produttivo</b>	Nello stabilimento sono presenti prodotti contenenti crostacei, uova, arachidi, soia, frutta a guscio, sedano, sesamo, senape, lupini, molluschi, pesce e anidride solforosa.		
<b>Modalità conservazione e preparazione</b>	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 : ancora surgelati friggerlo a temperatura media per 5/7 minuti girandoli più volte. FORNO: Ungere il prodotto con olio da cucina e disporlo su una teglia. Cuocere in in forno preriscaldato a 200°C per circa10/15 minuti e comunque fino al raggiungimento della croccantezza desiderata.
<b>Analisi microbiologiche Reg 2073/05 e smi</b>	Carica mesofila totale		<b>Dichiarazione nutrizionale per 100g di prodotto</b>
	Enterobatteriacee		Energia
	Coliformi totali		Grassi
	Salmonella spp		di cui saturi
	Listeria monocytogenes		Carboidrati
<b>Caratteristiche chimiche</b>	Conservanti o altri additivi aggiunti: Assenti		Proteine
	ESENTI ai sensi del Reg 1829/03/CE e Reg 1830/03/CE		Sale
<b>OGM</b>			
<b>Caratteristiche organolettiche</b>			
GUSTO	TIPICO DEL PRODOTTO		
CONSISTENZA	DOPO COTTO PANATURA CROCCANTE E MORBIDA MOZZARELLA		
COLORE	BEIGE CHIARO		
ASPETTO	TONDO		
ODORE	TIPICO DEL PRODOTTO		
<b>Caratteristiche merceologiche</b>		<b>Imballo primario</b>	
PESO PEZZO SINGOLO	<b>18g ±2g</b>	Tipo	Busta con materiale accoppiato di polietilene, polipropilene o poliestere
DIMENSIONE	CM 2,5 diametro		
NUM. PEZZI PER KG	55 CIRCA	Formazione	Automatica
PANATURA	52% ± 3%	Dimensione	50 x 33 cm
RIPIENO	48% ± 3%	Tipo stampa	getto d'inchiostro
		Peso	GR.30± 3%
<b>Imballo secondario Cod ITF14 18018843006959</b>			
Tipo	Cartoni all'americana due onde con sfoglia di kraft estero interno ed esterno		
Formazione	Semimanuale	Dimensioni	Mm 393 x 258 x 120
Peso cartone vuoto	240 g	Peso lordo u. ve	5,370 ± 3% Kg
<b>Schema pallettizzazione</b>			
Tipo pedana	Europallet 80x120cm	N°confezioni per u.ve	2 x 2500 gr
N°u.ve x strato	9	N°confezioni per pallet	234
N°strati x pallet	13	Altezza pallet	175 cm
N°u.ve x pallet	117	Peso netto pallet	585 Kg