



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. 9 aggiornata al
29/08/2019

Nome prodotto		FILETTI DI BACCALA' IN PASTELLA			
Codice prodotto	FIL02	Peso	CAT 2 X 2.500 gr	Codice EAN busta	8018843000509
Denom. Vendita	FILETTI DI BACCALA' CATERING				
Descrizione prodotto:	FILETTI DI BACCALA' DISSALATI IN PASTELLA PREFRITTI CONGELATI				
TMC	18 mesi	mm/aaaa	Lotto	codice prodotto + codice lotto aa+ nnn (giuliano)	
Ingredienti	Filetti di baccalà 55%– PESCE (Gadus macrocephalus "Y" – Zona FAO 61 Atlantico nord-occidentale e Zona FAO 67 Pacifico nord-orientale o Gadus Morhua "X" – Zona FAO 21 Atlantico nord-occidentale, Zone FAO 27.2 Mar di Norvegia, 27.5 fondali di Islanda e Føroyar, 27.4 Mare del Nord, 27.1 Mare di Barents), pastella 43% (farina di GRANO tenero, acqua, sale, lievito naturale), olio di semi di girasole. La presenza dell'ingrediente X o Y è indicata nell'ultima lettera del lotto.				
Allergeni nel prodotto	Cereali contenenti glutine e prodotti a base di pesce				
Allergeni nello stesso reparto produttivo	Nello stabilimento sono presenti prodotti contenenti crostacei, uova, arachidi, soia, frutta a guscio, sedano, sesamo, senape, lupini, molluschi, anidride solforosa e latte.				
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			FRIGGITRICE O PADELLA :senza scongelare si friggono in abbondante olio bollente per circa 5/7 minuti;FORNO: in forno caldo a 200°C per circa 10/15 minuti	
Analisi microbiologiche Reg 2073/05 e smi	Carica mesofila totale		Dichiarazione nutrizionale per 100g di prodotto		
	Enterobatteriacee		Energia		189 kcal
	Coliformi totali		Grassi		794 kJ
	Salmonella spp		Di cui acidi grassi saturi		6,4 g
	Listeria monocytogenes		Carboidrati		0,6 g
	Stafilococchi coagulasi +		Di cui zuccheri		23, 5g
Caratteristiche chimiche	Conservanti o altri additivi aggiunti: Assenti		Proteine		2,8 g
	In alcuni periodi dell'anno il prodotto (materia prima) contiene stabilizzanti E450 - E451.		Sale		8,8 g
					0,9 g
OGM	Essenti ai sensi del Reg 1829/03/CE e Reg 1830/03/CE				
Caratteristiche organolettiche					
GUSTO CONSISTENZA COLORE ASPETTO ODORE			TIPICO DEL PRODOTTO DOPO COTTO SOFFICE E FRIABILE DORATO TIPICO DEL PRODOTTO FRAGRANTE		
Caratteristiche merceologiche			Imballo primario		
peso pezzo singolo	75g ±10g(*)		Tipo	Busta con materiale accoppiato di polietilene, polipropilene o poliestere	
dimensione	12 X 3±3%(*)		Formazione	Automatica	
num pezzi per kg	12 circa (*)		Dimensione	50X33 cm	
			Tipo stampa	Quadricromia+Getto d'inchiostro	
			Peso	GR.36± 3%	
(*) La variabilità è dovuta al taglio effettuato manualmente.					
Imballo secondario Cod Ucc Ean 128 - ITF14 18018843006867					
Tipo	Cartoni all'americana				
Formazione	semiautomatica		Dimensioni 390X255X180 mm		
Peso cartone vuoto	400g		Peso u. ve Kg 5 ± 3%		
Schema pallettizzazione					
Tipo pedana	Europallet 80x120cm		N°confezioni per u.ve		2 x 2.500 gr
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		405 kg