



Garbo Surgelati srl - Sede Legale: Via della Nocetta, 109, 109 - 00164 Roma
Produzione: Via di Santa Lucia 16, 00062 Bracciano (RM)
Confezionamento: Via dell'Informatica snc 00164 Pomezia (RM)

Modulo Rev. 6 del
10/08/2018

Dati prodotto
Rev.4 aggiornata al
18/06/2020

Nome prodotto		ARANCINI CACIO E PEPE PRONTO FORNO 2KG CONGELATO		
Codice prodotto	ARA47	Peso	Catering 2X2.000 g	
Denom. Vendita	ARANCINI CACIO E PEPE PRONTO FORNO			
TMC	18 mesi	mm/aaaa	Lotto	
Ingredienti	Riso, Pecorino Romano D.O.P. 6,30% (LATTE intero di pecora, fermenti lattici, caglio in pasta di agnello, sale), formaggi duri (formaggi - LATTE, sale, emulsionante E339ii), sale, pepe. Ingredienti panatura: Farina di FRUMENTO, acqua, sale, lievito, colorante alimentare ammesso: estratto di paprica E160c, zucchero caramellizzato, olio di semi girasole.			
Allergeni nel prodotto	Cereali contenenti glutine e prodotti a base di latte.			
Allergeni nello stesso reparto produttivo	Nello stabilimento sono presenti prodotti contenenti crostacei, arachidi, soia, pesce, frutta a guscio, sesamo, uovo, anidride solforosa, sedano, senape, lupini e molluschi.			
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: friggere a temperatura media per 5/7minuti girandolo più volte. FORNO: Disporre il prodotto ancora surgelato in una teglia con carta forno e farlo rinvenire a forno già caldo per circa 10/15 minuti ad un temperatura di 200°C.	
Analisi microbiologiche Reg 2073/05 e smi	Carica mesofila totale		Dichiarazione nutrizionale per 100g di prodotto	
	Enterobatteriacee		Energia	220 Kcal - 925 Kj
	Coliformi totali		Grassi	7,1 g
	Salmonella spp		Di cui acidi grassi saturi	1,2 g
	Listeria monocytogenes		Carboidrati	33,1 g
	Stafilococchi coagulasi +		di cui zuccheri	3,5 g
Caratteristiche chimiche	Conservanti o altri additivi aggiunti: Assenti	Proteine	5,2 g	
		Sale	1,8 g	
OGM	Esenti ai sensi dei Reg 1829/03/CE e Reg 1830/03/CE			
Caratteristiche organolettiche				
GUSTO	TIPICO DEL PRODOTTO			
CONSISTENZA	CROCCANTE LA PANATURA MORBIDO L'INTERNO			
COLORE	DORATO			
ASPETTO	ROTONDO			
ODORE	FRAGRANTE			
Caratteristiche merceologiche		Imballo primario		
peso pezzo singolo	90g ± 2g circa	Tipo	Busta con materiale accoppiato di polietilene, polipropilene o poliestere	
dimensione	Diametro 6,5 cm circa ±	Formazione	Automatica	
num pezzi per kg	11	Dimensione	24 x 41 cm	
		Tipo stampa	Quadricromia + Getto d'inchiostro	
		Peso	20 gr ± 3%	
Imballo secondario Cod Ucc Ean 128 - ITF14 18018843006638				
Tipo	Cartoni all'americana			
Formazione	semiautomatica	Dimensioni	370X245X115 mm	
Peso cartone vuoto	230g	Peso u. ve	Kg 4 ± 3%	
Schema pallettizzazione				
Tipo pedana	Europallet 80x120cm	N°confezioni per u.ve	2X2000 g	
N° u.ve x strato	9	N°confezioni per pallet	270	
N° strati x pallet	15	Altezza pallet	189 cm	
N° u.ve x pallet	135	Peso netto pallet	540 kg	