



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. 1 aggiornata al
05/05/2021

Nome prodotto		OLIVE ASCOLANE		
Codice prodotto	OLI99IT	Peso	RETAIL (13 X 300 gr)	
Denom. Vendita	OLIVE ASCOLANE 300gr			
Descrizione prodotto: OLIVE RIPIENE DI CARNE PANATE PREFRITTE E SURGELATE				
TMC	18 mesi	mm/aa	Lotto codice prodotto + codice lotto (alfanumerico AA00)	
Ingredienti	Olive verdi denocciolate (35%) (olive(Origine: UE), sale, regolatore di acidità: E330, conservante: E270), ripieno (34%) [carne cotta (30%) (Origine carne: UE) (bovino, suino, tacchino), mortadella (carne suina (60%) (Origine carne: UE), grasso suino, cotenna, acqua, amidi di patata, farina di riso, sale, destrosio, aromi, spezie, antiossidante: E316, conservante: E250), formaggio (LATTE, sale, caglio, conservante: E1105 (proteina dell'UOVO), fermenti lattici), UOVA pastorizzate, SEDANO, carota, cipolla, finocchio, polpa di pomodoro, fiocchi di patate (patate disidratate (99%), emulsionante:E471) farina di SOIA, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, vino bianco(SOLFITI), buccia di limone, cumino, pepe nero, rosmarino in polvere, semi di finocchio, sale, insaporitore vegetale (sale, estratto di lievito, LATTOSIO, aroma naturale, antiagglomerante: E551, carote, cipolla, curcuma, coriandolo, noce moscata),fibra vegetale alimentare (FRUMENTO), agenti lievitanti: E500, E450, antiagglomerante: E551], panatura (32%) [semilavorato per panatura (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, lievito di birra, sale, curcuma, paprika), acqua, farina di mais, farina di FRUMENTO, amido di mais] olio di semi di girasole. Attenzione: In questo prodotto si utilizzano soltanto olive di prima qualità, tuttavia, per ragioni legate alla tipologia di processo produttivo potrebbe, nonostante l'attenzione prestata, rimanere qualche nocciolo o frammento di esso.			
Allergeni nel prodotto	Cereali contenenti glutine, prodotti a basi di sedano, uovo, soia, solfiti e latte.			
Allergeni nello stesso reparto produttivo	Può contenere tracce di crostacei, arachidi, frutta a guscio, sesamo, senape, lupini, molluschi e pesce.			
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. Prodotto da consumare previa cottura.		Non occorre scongelare. FRIGGITRICE O PADELLA : si friggono in abbondante olio caldo per circa 4/5minuti;FORNO: in forno caldo a 200°C per circa 10/12 minuti o al raggiungimento della croccantezza desiderata.	
Analisi microbiologiche Reg 2073/05 e smi	Carica mesofila totale		Dichiarazione nutrizionale per 100g di prodotto	
	Enterobatteriacee			Valore energetico
	Coliformi totali			215 K/cal
	Salmonella spp			904 K/joule
	Salmonella spp			Grassi
	Listeria monocytogenes			6,2 g
Caratteristiche chimiche	Conservanti o altri additivi aggiunti: Assenti	di cui saturi	1,5g	
		Carboidrati	28 g	
		di cui zuccheri	2,1 g	
		Proteine	10 g	
OGM	Esenti ai sensi dei Reg 1829/03/CE e Reg 1830/03/CE	Sale (sodio 0,51)	1,2 g	
Caratteristiche organolettiche				
GUSTO	TIPICO DEL PRODOTTO			
CONSISTENZA	CANATURA CROCCANTE, MA NON DURA, OLIVA SODA, RIPIENO			
COLORE	DORATO			
ASPETTO	OVALE			
ODORE	TIPICO DEL PRODOTTO			
Caratteristiche merceologiche		Imballo primario		
peso pezzo singolo	17g±3g	Tipo	Busta con materiale accoppiato di polietilene, poliptopilene	
dimensione	5X2,5 cm ±3%	Formazione	Automatica	
num pezzi per kg	48 circa	Dimensione	220x180 mm	
Panatura	35 % ± 3%	Tipo stampa	Quadricromia	
Impasto	65% circa	Peso	8 gr ± 3%	
Imballo secondarioCod Ucc Ean 128				
Tipo	Cartoni all'americana due onde con sfoglia di kraft estero interno ed esterno			
Formazione	Semimanuale	Dimensioni	Mm 390X255X90	
Peso cartone vuoto	230g	Peso lordo u. ve	4,300 Kg	
Schema pallettizzazione				
Tipo pedana	Europallet 80x120cm	N°confezioni per u.ve	13 x 300 GR	
N°u.ve x strato	9	N°confezioni per pallet	1.755	
N°strati x pallet	15	Altezza pallet	168 CIRCA	
N°u.ve x pallet	135	Peso netto pallet	Kg 526,50	