



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. 12 aggiornata al
06/06/2020

Nome prodotto		SUPPLI' DI RISO AL RAGU' CONGELATO		
Codice prodotto	SUP02	Peso	CATERING2X2000gr	
Denom. Vendita	SUPPLI' DI RISO 80GR CATERING			
Descrizione prodotto: SUPPLI' DI RISO CON RAGU' DI CARNE E AL CUORE MOZZARELLA FILANTE (CONGELATO)				
TMC	18 mesi	mm/aa	Lotto codice prodotto + codice lotto (gg gregoriano)	
Ingredienti	Riso 30%, pomodoro (polpa di pomodoro, correttore di acidità: acido citrico), mozzarella (LATTE, sale, caglio, fermenti lattici), carne (UE) 3% (bovino adulto, antiossidante E300). Olio di semi di girasole. Preparato per brodo: sale, fecola di patate, verdure disidratate (cipolla, carota, SEDANO, prezzemolo), estratto per brodo di proteine vegetali (SOIA, mais), olio di girasole, spezie, aromi naturali. Carote, formaggio fuso in polvere (FORMAGGIO, sali di fusione: E339ii), cipolla, sale, vino, pepe. Ingredienti panatura: Farina di FRUMENTO, acqua, sale, lievito, colorante alimentare ammesso: estratto di paprika E160c, olio di semi di girasole, zucchero caramellizzato.			
Allergeni nel prodotto	Cereali contenenti glutine e prodotti a base di latte, sedano e soia.			
Allergeni nello stesso reparto produttivo	Nello stabilimento sono presenti prodotti contenenti crostacei, uova, arachidi, frutta a guscio, sesamo, senape, lupini, molluschi, pesce e anidride solforosa.			
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.		FRIGGITRICE O PADELLA : possono essere fritti ancora congelati a temperatura media per 5/7 minuti girandoli più volte. 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			966 K/joule
	Coliformi totali			Energia 229 K/cal
	Salmonella spp			Grassi 7,4g
	Listeria monocytogenes			di cui acidi grassi saturi 0,9g
	Stafilococchi coagulasi +			Carboidrati 36,7 g
Caratteristiche chimiche	Conservanti o altri additivi aggiunti: Assenti		di cui zuccheri 3,2 g	
			Proteine 4,0g	
			Sale 0,9g	
OGM	Esenti ai sensi del Reg 1829/03/CE e Reg 1830/03/CE			
Caratteristiche organolettiche				
GUSTO	TIPICO DEL PRODOTTO			
CONSISTENZA	CROCCANTE LA PANATURA E MORBIDO ALL'INTERNO			
COLORE	ARANCIO			
ASPETTO	CILINDRICO			
ODORE	FRAGRANTE			
Caratteristiche merceologiche		Imballo primario		
peso pezzo singolo	82g±3g	Tipo	Busta con materiale accoppiato di polietilene, polipropilene o poliestere	
dimensione	8 X 3 cm ±3%	Formazione	Automatica	
num pezzi per kg	12 circa	Dimensione	24 x 39 cm	
panatura	10 % ± 3%	Tipo stampa	Quadricromia + Getto d'inchiostro	
ripieno (riso e mozzarell)	90% circa	Peso	22 gr ± 3%	
Imballo secondario Cod Ucc ITF14 18018843006881				
Tipo	Cartoni all'americana doppia onda con sfoglia di kraft interno ed esterno			
Formazione	semiautomatica	Dimensioni	390X255X100 mm	
Peso cartone vuoto	230g	Peso lordo u. ve	4,274 Kg	
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	183 cm	
N° u.ve x pallet	135	Peso netto pallet	540 kg	