



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Mod. 3.31  
Ed.:3  
Rev.00  
Data: 10/01/2018  
Pag.1/4

<b>CODICE PRODOTTO:</b>	CPR01SG
<b>CODICE EAN 13:</b>	8033622372509
<b>DENOMINAZIONE:</b>	PROISSANT
<b>CARATTERISTICHE:</b>	CROISSANT VUOTO PRELIEVITATO SURGELATO RICOPERTO CON SEMI DI QUINOA. DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA FONTE DI PROTEINE - SENZA GRASSI IDROGENATI
<b>PESO DICHIARATO:</b>	80 g

<b>INGREDIENTI:</b>	Farina di <b>FRUMENTO</b> , acqua, oli e grassi vegetali: (Palma, Girasole), acqua, zucchero, <b>UOVA</b> pastorizzate, proteine di pisello (4%), maltodestrine, lievito, quinoa, sale, emulsionanti: (esteri mono e diacetiltartarici di mono e digliceridi degli acidi grassi, mono e digliceridi degli acidi grassi, lecitine), correttore di acidità: acido citrico, conservante: potassio sorbato, aromi, amido modificato (patata), amido di tapioca, proteine del <b>GRANO</b> .
---------------------	---

<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE:</b>	<i>Cuocere in forno preriscaldato alla temperatura di 165°/170°C per 25/27 minuti.</i>
-----------------------------------	--

<b>LISTA ALLERGENI (Reg. UE n.1169/2011):</b>	<b>Presenza</b>			
	<b>Nel prodotto</b>	<b>Nella linea di produzione</b>	<b>Cross contamination da materia prima</b>	<b>Nello stabilimento</b>
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine (es. grano, frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o le loro varietà ibridate) e prodotti derivati.	<b>SI</b>	<b>SI</b>	-	<b>SI</b>
Soia e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>
Frutta secca in guscio (es. mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci brasiliane, pistacchi, noci macadamia) e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>SI</b>	-	<b>SI</b>
Arachidi e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>NO</b>	-	<b>NO</b>
Semi di sesamo e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio).	<b>NO</b>	<b>SI</b>	-	<b>SI</b>
Uova e derivati.	<b>SI</b>	<b>SI</b>	-	<b>SI</b>
Pesce e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>NO</b>	-	<b>SI</b>
Crostacei e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>NO</b>	-	<b>NO</b>
Sedano (compreso sedano-rapa) e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>NO</b>	-	<b>SI</b>
Senape e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>
Biossido di zolfo e solfiti a concentrazione superiori a 10mg/kg o 10 mg/l, espresso come SO <sub>2</sub> .	<b>NO</b>	<b>NO</b>	-	<b>SI</b>
Molluschi e prodotti a base di mollusco	<b>NO</b>	<b>NO</b>	-	<b>NO</b>
Lupino e prodotti a base di lupino.	<b>NO</b>	<b>NO</b>	-	<b>NO</b>
<b>Può contenere:</b>	<b>Frutta secca in guscio, soia, latte, semi di sesamo e senape.</b>			

<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
30/01/2025	V.Carpentieri	S.Bruno



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Mod. 3.31  
Ed.:3  
Rev.00  
Data: 10/01/2018  
Pag.2/4

### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:

Valori medi	Per 100 g
Valore energetico (kJ)	1352
(kcal)	324
Grassi (g)	16
di cui acidi grassi saturi (g)	6,7
Carboidrati (g)	35
di cui zuccheri (g)	10
Proteine (g)	11
Fibra (g)	0,8
Sale (g)	0,93

### INFORMAZIONI SENSORIALI:

Aspetto	Forma dritta tipica del croissant
Colore	Bruno unito al bianco avorio della quinoa
Odore	Tipico dei prodotti da forno
Gusto	Neutro
Consistenza	Soffice unito al crunch della quinoa in superficie

### LIMITI MICROBIOLOGICI (linee guida regione Piemonte):

Ricerche	Limiti
Stafilococchi coagulasi positivi	$\leq 100$ ufc/g
E.coli	$\leq 100$ ufc/g
Muffe	$\leq 10000$ ufc/g
Bacillus cereus	$\leq 1000$ ufc/g
Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g
Salmonella	Assente in 25 g

### DICHIARAZIONE O.G.M.:

*Gli ingredienti usati per la produzione del "Proissant 80 g", non sono geneticamente modificati (O.G.M./Free), così come da dichiarazione degli stessi fornitori delle nostre materie prime.*

### SHELF-LIFE:

**300 giorni** dalla data di produzione, purché sia rispettata la catena del freddo e le normali condizioni di magazzinaggio.

### MODALITA' DI CONSERVAZIONE:

*Conservare a temperatura non superiore a  $-18^{\circ}\text{C}$ .  
Non ricongelare il prodotto dopo averlo scongelato e una volta cotto consumare entro le 24 ore*

### CONFEZIONAMENTO:

Numero pezzi per busta	50	Numero pezzi per cartone	50
Numero buste per cartone	1	Peso netto per busta	4000 g
N° fogli carta da forno x cartone	2	Peso netto cartone	4000 g

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
30/01/2025	V.Carpentieri	S.Bruno



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Mod. 3.31  
Ed.:3  
Rev.00  
Data: 10/01/2018  
Pag.3/4

<b>IMBALLO PRIMARIO :</b>	<i>Busta azzurra per alimento in polietilene (h.d.) termo saldata</i>
	<i>Dimensioni della busta (620x620 mm)</i>
	<i>Peso busta (20g)</i>
	<i>Etichetta impressa su busta</i>

<b>IMBALLO SECONDARIO :</b>	<i>Cartone n° 220 San Giorgio</i>
	<i>Misura esterna del cartone (395x262x230 mm)</i>
	<i>Peso cartone (416 g)</i>
	<i>Nastro adesivo bianco</i>

<b>ETICHETTA BUSTA:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Codice articolo</li><li>• Nome e peso del prodotto</li><li>• Caratteristiche prodotto</li><li>• Ingredienti (Reg. UE 1169/2011)</li><li>• Cross contamination</li><li>• Modalità di preparazione</li><li>• Modalità di conservazione</li><li>• Valori nutrizionali</li><li>• Info produttore</li><li>• Data scadenza</li><li>• Lotto</li><li>• Peso netto</li><li>• Quantità per cartone</li></ul>
-------------------------	--

<b>INFO CARTONE:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Codice e denominazione prodotto</li><li>• Peso netto e numero di pezzi per cartone</li><li>• Lotto</li><li>• Scadenza</li><li>• Caratteristiche prodotto</li><li>• Codice a barre EAN 128</li></ul>
----------------------	---

<b>PALLETIZZAZIONE:</b>			
Tipo di pallet	Euro pallet legno	N° totale cartoni per pallet	72
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	3600
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	288 Kg
N° cartoni x strato	9	Peso lordo per pallet	343,4 Kg
N° strati per pallet	8	Altezza pallet	199 cm

<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
30/01/2025	V.Carpentieri	S.Bruno



La foto è solo a scopo puramente illustrativo

<b>CERTIFICAZIONI :</b>	<b>UNI EN ISO 9001:2015</b> Azienda certificata secondo gli standard internazionali di sicurezza alimentare.
<b>INFORMAZIONI LEGALI :</b>	Sistema HACCP di autocontrollo come previsto dalla legge italiana. Registrazione ai sensi del Reg. CE n°852/2004. Gestione della rintracciabilità in conformità al Reg. CE n°178/2002. Trasporti a temperatura controllata in conformità con la legge italiana.
<b>PRODUTTORE:</b>	<b>San Giorgio S.p.A.</b> via G.Petti, 10/II – 84083 Castel San Giorgio (SA) Italia Tel: 081/9535125 - Fax: 081/9535099 e-mail: <a href="mailto:info@sangiorgiospa.eu">info@sangiorgiospa.eu</a> <a href="http://www.sangiorgiospa.eu">www.sangiorgiospa.eu</a>

<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
30/01/2025	V.Carpentieri	S.Bruno