

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>	<b>Mod. 3.31</b> <b>Ed.:03</b> <b>Rev.00</b> <b>Data: 10/01/2018</b> <b>Pag.1/4</b>
--	--------------------------------	---

<b>CODICE PRODOTTO:</b>	<b>P303CSG</b>
<b>CODICE EAN 13:</b>	<b>8053307550855</b>
<b>DENOMINAZIONE:</b>	<b>PINSA ROMANA</b>
<b>CARATTERISTICHE:</b>	<b>PRODOTTO SALATO DA FORNO DI PASTA LIEVITATA PRECOTTO E SURGELATO SENZA GRASSI IDROGENATI, COLORANTI, CONSERVANTI, PRODOTTI FITOSANITARI O ALTRI ADDITIVI</b>
<b>MEDIO MEDIO:</b>	230 g
<b>PESO DICHIARATO:</b>	230 g
<b>DIMENSIONI:</b>	Lunghezza: 36 cm ± 1
	Larghezza: 15 cm ± 1

<b>INGREDIENTI:</b>	Farina di <b>FRUMENTO</b> tenero tipo "0", acqua, farina di riso, farina di <b>SOIA</b> , pasta acida di <b>FRUMENTO</b> essiccata, olio extravergine di oliva, sale, lievito, aromi naturali.
---------------------	--

<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE:</b>	<i>Scongellare 1-2 minuti a temperatura ambiente, condire a piacimento e cuocere per 5 minuti a 250°C (i tempi di cottura possono variare a seconda del condimento scelto).</i>
-----------------------------------	---

<b>LISTA ALLERGENI (Reg. UE n.1169/2011):</b>	<b>Presenza</b>		
	<b>Nel prodotto</b>	<b>Nella linea di produzione</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>SI</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Frutta secca in guscio (es. mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci brasiliane, pistacchi, noci macadamia) e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</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>NO</b>
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio).	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Uova e derivati.	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Pesce e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</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>NO</b>
Senape e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>SI</b>	<b>SI</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>NO</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>Data ultima modifica :</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
08/06/2022	V.Carpentieri	S.Bruno

	<b>SCHEMA TECNICA PRODOTTO</b>	<b>Mod. 3.31</b> <b>Ed.:03</b> <b>Rev.00</b> <b>Data: 10/01/2018</b> <b>Pag.2/4</b>
--	--------------------------------	---

<b>Può contenere:</b>	<b>Senape.</b>
-----------------------	----------------

<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:</b>	
Valori medi	Per 100 g
Valore energetico (kJ) (kcal)	1049
	248
Grassi (g)	2
di cui acidi grassi saturi (g)	0,6
Carboidrati (g)	47
di cui zuccheri (g)	0,5
Proteine (g)	9,9
Fibre (g)	1,0
Sale (g)	1,5

<b>INFORMAZIONI SENSORIALI:</b>	
<b>Aspetto</b>	Forma ovale tipica della pinsa
<b>Colore</b>	Bianco avorio
<b>Odore</b>	Tipico dei prodotti da forno
<b>Gusto</b>	Neutro con nota salata
<b>Consistenza</b>	Soffice

<b>LIMITI MICROBIOLOGICI:</b>	
Ricerche	Limiti
Carica batterica	< 10 <sup>5</sup> ufc/g
Lievit/Muffe	< 10 <sup>3</sup> ufc/g
Enterobatteriaceae	< 100 ufc/g
Bacillus cereus	< 10 <sup>2</sup> ufc/g
Salmonella	Assente

<b>DICHIARAZIONE O.G.M.:</b>	<i>Gli ingredienti usati per la produzione delle “Pinse romane 230 g”, non sono geneticamente modificati (O.G.M./Free), così come da dichiarazione degli stessi fornitori delle nostre materie prime.</i>
------------------------------	---

<b>SHELF-LIFE:</b>	<b>540 giorni</b> dalla data di produzione, purché sia rispettata la catena del freddo e le normali condizioni di magazzinaggio.
--------------------	--

<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE:</b>	<i>Conservare a temperatura non superiore a – 18°C. Non ricongelare il prodotto dopo averlo scongelato e consumare entro 48 ore.</i>
------------------------------------	--

<b>Data ultima modifica :</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
08/06/2022	V.Carpentieri	S.Bruno

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>	<b>Mod. 3.31</b> <b>Ed.:03</b> <b>Rev.00</b> <b>Data: 10/01/2018</b> <b>Pag.3/4</b>
--	--------------------------------	---

<b>CONFEZIONAMENTO:</b>	Numero pezzi per busta	16
	Numero buste per cartone	1
	Numero pezzi per cartone	16
	Peso netto per busta	3680 g
	Peso netto cartone	3680 g


<b>IMBALLO PRIMARIO:</b>	<i>Busta neutra per alimento (LDPE) termosaldada</i>
	<i>Dimensioni della busta (400x250)</i>
	<i>Peso busta 25 g</i>

<b>IMBALLO SECONDARIO:</b>	<i>Cartone neutro onda micro triplo</i>
	<i>Misura esterna del cartone (430x350x230 mm)</i>
	<i>Peso cartone (400 g)</i>
	<i>Nastro adesivo bianco</i>
	<i>Etichetta adesiva su cartone</i>

<b>INFO ETICHETTA:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Codice e denominazione prodotto</li> <li>• Peso netto e numero di pezzi per cartone</li> <li>• Caratteristiche prodotto</li> <li>• Lotto</li> <li>• Scadenza</li> <li>• Ingredienti (Reg. UE 1169/2011)</li> <li>• Cross contamination</li> <li>• Modalità di preparazione</li> <li>• Modalità di conservazione</li> <li>• Info produttore</li> <li>• Valori nutrizionali</li> <li>• Codice a barre EAN 128</li> </ul>
------------------------	---

<b>PALLETTIZZAZIONE:</b>			
Tipo di pallet	Euro pallet legno	N° totale cartoni per pallet	48
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	768
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	177 Kg
N° cartoni x strato	6	Peso lordo per pallet	221 Kg
N° strati per pallet	8	Altezza pallet	195 cm

<b>Data ultima modifica :</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
08/06/2022	V.Carpentieri	S.Bruno

	<b>SCHEMA TECNICA PRODOTTO</b>	<b>Mod. 3.31</b> <b>Ed.:03</b> <b>Rev.00</b> <b>Data: 10/01/2018</b> <b>Pag.4/4</b>
--	--------------------------------	---



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>DISTRIBUTORE:</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>
08/06/2022	V.Carpentieri	S.Bruno