

	<b>SCHEMA TECNICA PRODOTTO</b>	<b>Mod.3.31</b> <b>Ed.:03</b> <b>Rev.00</b> <b>Data: 10/01/1018</b> <b>Pag.1/4</b>
--	--------------------------------	--

<b>CODICE PRODOTTO:</b>	<b>C1310SG</b>
<b>CODICE EAN 13:</b>	<b>8033622375708</b>
<b>DENOMINAZIONE:</b>	<b>CUOR DI SFOGLIA VUOTO</b>
<b>CARATTERISTICHE:</b>	<b>PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO CRUDO E SURGELATO RICOPERTO CON GRANELLA DI ZUCCHERO – PRONTO COTTURA. SENZA GRASSI IDROGENATI</b>
<b>PESO DICHIARATO:</b>	75 g
<b>PESO MEDIO:</b>	76 g

<b>INGREDIENTI:</b>	Farina di <b>FRUMENTO</b> (origine Italia), margarina [oli e grassi vegetali (girasole e palma); acqua; emulsionanti (E471); correttore di acidità (E330); aromi], acqua, zucchero, strutto, estratto di malto in polvere ( <b>ORZO</b> ), <b>LATTE</b> intero in polvere, destrosio, sale, amido modificato (patata), amido (tapioca), proteine del <b>LATTE</b>
---------------------	---

<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE:</b>	<i>Cuocere in forno preriscaldato alla temperatura di 170/180°C per 28/30 minuti.</i>
-----------------------------------	---

<b>LISTA ALLERGENI (Reg. UE n.1169/2011):</b>	<b>Presenza</b>		
	Nel prodotto	Nella linea di produzione	Nello stabilimento
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>
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>SI</b>	<b>SI</b>
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio).	<b>SI</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Uova e derivati.	<b>NO</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Pesce e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>SI</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>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>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 tracce di:</b>	<b>Uova, frutta a guscio, soia, semi di sesamo, senape e pesce.</b>		

<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
10/01/2022	V.Carpentieri	S.Bruno

	<b>SCHEMA TECNICA PRODOTTO</b>	<b>Mod.3.31</b> <b>Ed.:03</b> <b>Rev.00</b> <b>Data: 10/01/1018</b> <b>Pag.2/4</b>
--	--------------------------------	--

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:		
Valori medi	Per 100 g	Per porzione 75 g
Valore energetico (kJ) (kcal)	1727	1295
	415	311
Grassi (g)	28	21
di cui acidi grassi saturi (g)	14	10
Carboidrati (g)	33	25
di cui zuccheri (g)	0,2	0,15
Proteine (g)	6,1	4,5
Fibre (g)	1,5	1,1
Sale (g)	0,93	0,69

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
Aspetto	Forma triangolare ondulata in superficie
Colore	Marrone chiaro unito al bianco della granella di zucchero
Odore	Tipico dei prodotti da forno
Gusto	Dolce
Consistenza	Sfogliosa

LIMITI MICROBIOLOGICI (Repertorio atti n° 212/CSR del 10/11/2016):	
Ricerche	Limiti
Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 10 ufc/g
E.coli	≤ 10 ufc/g
Muffe	≤ 1000 ufc/g
Bacillus cereus	≤ 100 ufc/g
Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g
Salmonella	Assente in 25 g

<b>DICHIARAZIONE O.G.M.:</b>	<i>Gli ingredienti usati per la produzione dei “Cuor di sfoglia vuoti 75 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>365 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 le 24 ore.</i>
------------------------------------	---

<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
10/01/2022	V.Carpentieri	S.Bruno

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>	<b>Mod.3.31</b> <b>Ed.:03</b> <b>Rev.00</b> <b>Data: 10/01/1018</b> <b>Pag.3/4</b>
--	--------------------------------	--

<b>CONFEZIONAMENTO:</b>	Numero pezzi per busta	60
	Numero buste per cartone	1
	Numero pezzi per cartone	60
	Peso netto per busta	4500 g
	Peso netto cartone	4500 g

<b>IMBALLO PRIMARIO :</b>	<i>Busta azzurra per alimento in polietilene (h.d.) termo saldata</i>
	<i>Dimensioni della busta (500x575 mm)</i>
	<i>Etichetta impressa su busta</i>

<b>IMBALLO SECONDARIO :</b>	<i>Cartone n° 140 San Giorgio</i>
	<i>Misura esterna del cartone (395x262x150 mm)</i>
	<i>Peso cartone (395 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	90
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	5400
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	405 Kg
N° cartoni x strato	9	Peso lordo per pallet	460 Kg
N° strati per pallet	10	Altezza pallet	165 cm

<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
10/01/2022	V.Carpentieri	S.Bruno

	<b>SCHEMA TECNICA PRODOTTO</b>	<b>Mod.3.31</b> <b>Ed.:03</b> <b>Rev.00</b> <b>Data: 10/01/1018</b> <b>Pag.4/4</b>
--	--------------------------------	--



La foto è solo a scopo puramente illustrativo

<b>CERTIFICAZIONI :</b>	<b>UNI EN ISO 9001:2015</b>
	<b>Azienda certificata secondo gli standard internazionali di sicurezza alimentare.</b>
<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>
10/01/2022	V.Carpentieri	S.Bruno