

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

CODICE PRODOTTO:	C1313SG
CODICE EAN 13:	8033622378693
DENOMINAZIONE:	MINI CONCHIGLIA CIOCK
CARATTERISTICHE:	PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO DI PASTA SFOGLIA CRUDO E SURGELATO FARCITO CON CREMA DI NOCCIOLE E RICOPERTO CON GRANULI AL CACAO – PRONTO COTTURA. SENZA GRASSI IDROGENATI
PESO DICHIARATO:	40 g
PESO MEDIO:	41 g
PESO PASTA:	80%
PESO MEDIO FARCITURA:	21%
PESO MINIMO FARCITURA GARANTITO:	20%

INGREDIENTI:	Farina di FRUMENTO (origine Italia), margarina [oli e grassi vegetali (palma; girasole); acqua; emulsionante (E471) (palma); correttore di acidità (E330); aromi], acqua, zucchero, crema di nocciole 21% (origine Italia) [zucchero; oli e grassi vegetali (girasole; palma RSPO MB); NOCCIOLE 10%; cacao magro in polvere (6%); LATTE intero in polvere; emulsionante: lecitina di girasole; aromi], acqua, zucchero, strutto, amido di frumento deglutinato, cacao magro 10/12%, agente di rivestimento: gomma lacca (E904), cera carnauba, LATTE intero in polvere, destrosio, sale, estratto di malto in polvere (ORZO), amido modificato (patata), amido di tapioca, proteine del GRANO .
---------------------	---

MODALITA' DI PREPARAZIONE:	<i>Cuocere in forno preriscaldato alla temperatura di 170°/180° C per circa 20/22 minuti.</i>
-----------------------------------	---

LISTA ALLERGENI (Reg. UE n.1169/2011):	Presenza		
	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.	SI	SI	SI
Soia e prodotti derivati.	SI	SI	SI
Frutta secca in guscio (es. mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci brasiliane, pistacchi, noci macadamia) e prodotti derivati.	SI	SI	SI
Arachidi e prodotti derivati.	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati.	NO	SI	SI
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)	SI	SI	SI
Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:	
08/09/2022	V.Carpentieri	S.Bruno	

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

Uova e derivati.	NO	SI	SI
Pesce e prodotti derivati.	NO	SI	SI
Crostacei e prodotti derivati.	NO	NO	NO
Sedano (compreso sedano-rapa) e prodotti derivati.	NO	NO	SI
Senape e prodotti derivati.	NO	SI	SI
Biossido di zolfo e solfiti a concentrazione superiori a 10mg/kg o 10 mg/l, espresso come SO ₂ .	NO	NO	SI
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO	NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino.	NO	NO	NO
Può contenere tracce di:	Altra frutta a guscio, arachidi, uova, senape e pesce.		

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:		
Valori medi	Per 100 g	Per porzione 40 g
Valore energetico (kJ) (kcal)	1751	700
	420	168
Grassi (g)	27	11
di cui acidi grassi saturi (g)	5,1	2,0
Carboidrati (g)	38	15
di cui zuccheri (g)	17	6,8
Proteine (g)	5,1	2,0
Fibre (g)	2,4	0,96
Sale (g)	0,75	0,3

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
Aspetto	Forma tipica di una conchiglia
Colore	Marrone chiaro unito al marrone scuro dei granuli al cacao
Odore	Tipico dei prodotti da forno
Gusto	Dolce con nota di crema di nocciole
Consistenza	Sfogliosa e cremosa

LIMITI MICROBIOLOGICI:	
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

DICHIARAZIONE O.G.M.:	<i>Gli ingredienti usati per la produzione delle “Mini conchiglie ciocch 40 g”, non sono geneticamente modificati (O.G.M./Free), così come da dichiarazione degli stessi fornitori delle nostre materie prime.</i>
------------------------------	--

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
08/09/2022	V.Carpentieri	S.Bruno

	SCHEMA TECNICA PRODOTTO	Mod.3.31 Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/2018 Pag.3/4
--	--------------------------------	--

SHELF-LIFE:	365 giorni dalla data di produzione, purché sia rispettata la catena del freddo e le normali condizioni di magazzinaggio.
--------------------	--

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	<i>Conservare a temperatura non superiore a – 18°C.</i> <i>Non ricongelare il prodotto dopo averlo scongelato e consumare entro le 24 ore.</i>
------------------------------------	---

CONFEZIONAMENTO:	Numero pezzi per busta	60
	Numero buste per cartone	1
	Numero pezzi per cartone	60
	Peso netto per busta	2400 g
	Peso netto cartone	2400 g

IMBALLO PRIMARIO :	<i>Busta azzurra per alimento in polietilene (h.d.) termo saldata</i>
	<i>Dimensioni della busta (360x575 mm)</i>
	<i>Peso busta 20 g</i>
	<i>Etichetta impressa su busta</i>
IMBALLO SECONDARIO :	<i>Scatola n°88 San Giorgio</i>
	<i>Misura esterna del cartone (387x288x93 mm)</i>
	<i>Peso cartone (230 g)</i>
	<i>Cubatura 10,36 dm³</i>
	<i>Nastro adesivo bianco</i>

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

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
08/09/2022	V.Carpentieri	S.Bruno

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

	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche prodotto • Codice a barre EAN 128
--	--

PALLETTIZZAZIONE:			
Tipo di pallet	Euro pallet legno	N° totale cartoni per pallet	112
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	6720
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	268,8 Kg
N° cartoni x strato	8	Peso lordo per pallet	321 Kg
N° strati per pallet	14	Altezza pallet	145 cm



La foto è solo a scopo puramente illustrativo

CERTIFICAZIONI :	UNI EN ISO 9001:2015
	Azienda certificata secondo gli standard internazionali di sicurezza alimentare.

INFORMAZIONI LEGALI :	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.
PRODUTTORE:	San Giorgio S.p.A. via G.Petti, 10/II – 84083 Castel San Giorgio (SA) Italia Tel: 081/9535125 - Fax: 081/9535099 e-mail: info@sangiorgiospa.eu www.sangiorgiospa.eu

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
08/09/2022	V.Carpentieri	S.Bruno