

|  |                                |   |
|--|--------------------------------|---|
|  | <b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b> | <b>Mod.3.31</b><br><b>Ed.:3</b><br><b>Rev.00</b><br><b>Data: 10/01/2018</b><br><b>Pag.1/4</b> |
|--|--------------------------------|---|

|   |  |
|---|--|
| <b>CODICE PRODOTTO:</b>                 | <b>C1605SG</b>   |
| <b>CODICE EAN 13:</b>                   | <b>8033622372417</b>   |
| <b>DENOMINAZIONE:</b>                   | <b>CONCHIGLIA PANNALATTE</b>   |
| <b>CARATTERISTICHE:</b>                 | <b>PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO DI PASTA SFOGLIA CRUDO E SURGELATO PRONTO COTTURA FARCITO CON CREMA PANNALATTE E RICOPERTO DI GRANELLE DI ZUCCHERO.<br/>SENZA GRASSI IDROGENATI</b> |
| <b>PESO DICHIARATO:</b>                 | 110 g  |
| <b>PESO MEDIO:</b>                      | 111 g  |
| <b>PESO PASTA:</b>                      | 70%  |
| <b>PESO MEDIO FARCITURA:</b>            | 30%  |
| <b>PESO MINIMO FARCITURA GARANTITO:</b> | 27%  |

|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>INGREDIENTI:</b> | Farina di <b>FRUMENTO</b> (origine Italia), pannalatte 27% (origine Italia) [ <b>LATTE</b> fresco intero pastorizzato, <b>PANNA</b> , zucchero, sciroppo di glucosio, amido modificato, <b>LATTE</b> magro in polvere, emulsionante: E471, aromi, sale], margarina [grassi vegetali (palma); acqua; olio vegetale: girasole; sale; emulsionanti (E471); aromi; correttore di acidità (E330)], acqua, zucchero, strutto, estratto di malto in polvere ( <b>ORZO</b> ), <b>LATTE</b> intero in polvere, destrosio, sale, amido modificato (patata), amido di tapioca, proteine del <b>GRANO</b> . |
|---------------------|---|

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| <b>MODALITA' DI PREPARAZIONE:</b> | <i>Cuocere in forno preriscaldato alla temperatura di 170/180°C per 30/32 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>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>                 |
| 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>                 |
| <b>Data ultima modifica:</b>  | <b>Emissione:</b>   | <b>Verifica:</b>                 |                           |
| 25/02/2022  | V.Carpentieri       | S.Bruno                          |                           |

|  |                                |   |
|--|--------------------------------|---|
|  | <b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b> | <b>Mod.3.31</b><br><b>Ed.:3</b><br><b>Rev.00</b><br><b>Data: 10/01/2018</b><br><b>Pag.2/4</b> |
|--|--------------------------------|---|

|   |  |    |    |
|---|--|----|----|
| 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 <sub>2</sub> . | 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:  | Soia, frutta secca a guscio, uova, semi di sesamo, senape e pesce. |    |    |

| INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:                     |           |                    |
|--|-----------|--------------------|
| Valori medi                                    | Per 100 g | Per porzione 110 g |
| <b>Valore energetico (kJ)</b><br><b>(kcal)</b> | 1343      | 1477               |
|  | 318       | 350                |
| <b>Grassi (g)</b>                              | 6,6       | 7,2                |
| <b>di cui acidi grassi saturi (g)</b>          | 3,2       | 3,5                |
| <b>Carboidrati (g)</b>                         | 59        | 65                 |
| <b>di cui zuccheri (g)</b>                     | 6,1       | 6,7                |
| <b>Fibre (g)</b>                               | 1,8       | 1,9                |
| <b>Proteine (g)</b>                            | 4,7       | 5,1                |
| <b>Sale (g)</b>                                | 0,60      | 0,66               |

| INFORMAZIONI SENSORIALI: |   |
|--------------------------|---|
| <b>Aspetto</b>           | Forma tipica di una conchiglia  |
| <b>Colore</b>            | Marrone chiaro della pasta unito al bianco della granella di zucchero |
| <b>Odore</b>             | Tipico dei prodotti da forno  |
| <b>Gusto</b>             | Dolce con nota di latte   |
| <b>Consistenza</b>       | Sfogliosa   |

| 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 |

|                              |  |
|------------------------------|--|
| <b>DICHIARAZIONE O.G.M.:</b> | <i>Gli ingredienti usati per la produzione delle “Conchiglie pannalatte 110 g”, non sono geneticamente modificati (O.G.M./Free), così come da dichiarazione degli stessi fornitori delle nostre materie prime.</i> |
|------------------------------|--|

|                              |                   |                  |
|------------------------------|-------------------|------------------|
| <b>Data ultima modifica:</b> | <b>Emissione:</b> | <b>Verifica:</b> |
| 25/02/2022                   | V.Carpentieri     | S.Bruno          |

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

|                    |  |
|--------------------|--|
| <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.<br/> Non ricongelare il prodotto dopo averlo scongelato e consumare entro le 24 ore.</i> |
|------------------------------------|--|

|                         |                          |        |
|-------------------------|--------------------------|--------|
| <b>CONFEZIONAMENTO:</b> | Numero pezzi per busta   | 60     |
|                         | Numero buste per cartone | 1      |
|                         | Numero pezzi per cartone | 60     |
|                         | Peso netto per busta     | 6600 g |
|                         | Peso netto cartone       | 6600 g |

|                           |   |  |
|---------------------------|---|--|
| <b>IMBALLO PRIMARIO :</b> | <i>Busta azzurra per alimento in polietilene (h.d.) termo saldata</i> |  |
|                           | <i>Dimensioni della busta (530x575 mm)</i>                            |  |
|                           | <i>Etichetta impressa su busta</i>                                    |  |

|                             |  |  |
|-----------------------------|--|--|
| <b>IMBALLO SECONDARIO :</b> | <i>Cartone n° 180 San Giorgio</i>                  |  |
|                             | <i>Misura esterna del cartone (395x262x190 mm)</i> |  |
|                             | <i>Peso cartone (394 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>Data ultima modifica:</b> | <b>Emissione:</b> | <b>Verifica:</b> |
| 25/02/2022                   | V.Carpentieri     | S.Bruno          |

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

| PALLETIZZAZIONE:     |                   |                              |          |
|----------------------|-------------------|------------------------------|----------|
| Tipo di pallet       | Euro pallet legno | N° totale cartoni per pallet | 72       |
| Misure pallet        | 120 x 80 cm       | N° totale pezzi per pallet   | 4320     |
| Avvolgimento pallet  | Film estensibile  | Peso netto per pallet        | 475 Kg   |
| N° cartoni x strato  | 9                 | Peso lordo per pallet        | 523,3 Kg |
| N° strati per pallet | 8                 | Altezza pallet               | 167 cm   |



La foto è solo a scopo puramente illustrativo

|                         |   |
|-------------------------|---|
| <b>CERTIFICAZIONI :</b> | <b>UNI EN ISO 9001:2015</b><br>Azienda certificata secondo gli standard internazionali di sicurezza alimentare. |
|-------------------------|---|

|                              |   |
|------------------------------|---|
| <b>INFORMAZIONI LEGALI :</b> | Sistema HACCP di autocontrollo come previsto dalla legge italiana.<br>Registrazione ai sensi del Reg. CE n°852/2004.<br>Gestione della rintracciabilità in conformità al Reg. CE n°178/2002.<br>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)<br>Italia<br>Tel: 081/9535125 - Fax: 081/9535099<br>e-mail: <a href="mailto:info@sangiorgiospa.eu">info@sangiorgiospa.eu</a><br><a href="http://www.sangiorgiospa.eu">www.sangiorgiospa.eu</a> |

|                              |                   |                  |
|------------------------------|-------------------|------------------|
| <b>Data ultima modifica:</b> | <b>Emissione:</b> | <b>Verifica:</b> |
| 25/02/2022                   | V.Carpentieri     | S.Bruno          |