	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Mod.3.31 Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/2018 Pag.1/5
--	--------------------------------	--

CODICE PRODOTTO:	C1802SG
CODICE EAN 13 (scatola):	8033622372684
CODICE EAN 13 (bustina):	8033622371212
DENOMINAZIONE:	CALZONCELLO MIX: (1) Calzoncello mozzarella e pomodoro (2) Calzoncello ricotta e salame (3) Calzoncello ortolana
CARATTERISTICHE:	SNACK SALATO DI PASTA LIEVITATA FRITTO E SURGELATO FARCITO CON MOZZARELLA E POMODORO (1), RICOTTA E SALAME (2), VERDURE (3). SENZA GRASSI IDROGENATI
PESO MEDIO:	25 g
PESO PASTA:	68%
PESO FARCITURA:	32%

INGREDIENTI PASTA:	Farina di FRUMENTO (origine UE), acqua, margarina [oli e grassi vegetali (palma, cocco, girasole); acqua; sale; emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi (E471); aromi; correttore di acidità: acido citrico (E330); colorante: caroteni (E160a)], olio vegetale (girasole), lievito, sale, estratto di malto in polvere (ORZO), destrosio.
INGREDIENTI FARCITURE:	<p>(1) Calzoncello mozzarella e pomodoro - Mozzarella 12% (origine UE) (LATTE; sale; caglio; fermenti lattici; correttore di acidità: acido citrico), polpa di pomodoro 12% (origine UE) [polpa di pomodoro (60%); succo di pomodoro; correttore di acidità E330], formaggio a pasta filata (LATTE vaccino, fermenti lattici, sale, caglio), ricotta [siero di LATTE vaccino; LATTE; panna (LATTE); sale], sale, amido di patata, amido di mais pregelatinizzato, stabilizzatori: (E461, E412), antiossidante: E300, spezie.</p> <p>(2) Calzoncello ricotta e salame - Ricotta 15% (origine UE) [siero di LATTE vaccino; LATTE; panna (LATTE); sale], salame 4% (origine UE e non UE) [carne suino (80%); sale; aroma naturale; spezie; zuccheri: destrosio; antiossidante: E300, E301; conservante: E250 - E252], mozzarella (LATTE; sale; caglio; fermenti lattici; correttore di acidità: acido citrico), LATTE intero, burro (LATTE), UOVA pastorizzate, pecorino romano (LATTE di pecora termizzato; sale; caglio), formaggio (LATTE, sale, caglio di capretto), sale, spezie.</p> <p>(3) Calzoncello ortolana - Melanzane 10% (origine UE), mozzarella (LATTE; sale; caglio; fermenti lattici; correttore di acidità: acido citrico), peperoni 5% (origine UE), zucchine 5% (origine UE), olio di semi di girasole, LATTE intero, sale, burro (LATTE), spezie.</p>

MODALITA' DI PREPARAZIONE:	<i>Scongellare per intero il prodotto a temperatura ambiente e riscaldare in forno preriscaldato alla temperatura di 170/180°C per 3/5 minuti.</i>
-----------------------------------	--

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
10/12/2021	V.Carpentieri	S.Bruno

	SCHEMA TECNICA PRODOTTO	Mod.3.31 Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/2018 Pag.2/5
--	--------------------------------	--

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.	NO	SI	SI
Frutta secca in guscio (es. mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci brasiliane, pistacchi, noci macadamia) e prodotti derivati.	NO	SI	SI
Arachidi e prodotti derivati.	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati.	NO	NO	SI
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio).	SI	SI	SI
Uova e derivati.	SI (2)	SI	SI
Pesce e prodotti derivati.	NO	NO	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	SI	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:	Frutta secca a guscio, soia, senape, uova (1-3) e solfiti.		

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI per singolo prodotto:			
Valori medi	(1) Mozzarella e pomodoro Per 100 g	(2) Ricotta e salame Per 100 g	(3) Ortolana Per 100 g
Valore energetico (kJ)	1159	1225	1141
(kcal)	275	292	272
Grassi (g)	8,9	11,4	11,5
di cui acidi grassi saturi (g)	1,9	1,7	0,6
Carboidrati (g)	38,6	36,8	33,3
di cui zuccheri (g)	0,6	1,0	0,5
Fibre (g)	1,9	2,4	2,1
Proteine (g)	9,3	9,3	7,8
Sale (g)	1,4	1,7	1,4

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI per consumo misto:		
Valori medi	Per 100 g	Per porzione 25 g
Valore energetico (kJ)	1198	299
(kcal)	285	71
Grassi (g)	10	2,5
di cui acidi grassi saturi (g)	4,0	1,0

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
10/12/2021	V.Carpentieri	S.Bruno

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Mod.3.31 Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/2018 Pag.3/5
--	--------------------------------	--

Carboidrati (g)	38	9,4
di cui zuccheri (g)	0,20	0,05
Fibre (g)	1,5	0,37
Proteine (g)	10	2,5
Sale (g)	1,6	0,40

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
Aspetto	Forma tipica del calzone
Colore	Giallo scuro dorato
Odore	Tipico dei prodotti salati fritti
Gusto	Salato con nota di mozzarella e pomodoro (1), ricotta e salame (2), verdure miste (3)
Consistenza	Morbida 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 dei "Calzoncello mix 25 g", non sono geneticamente modificati (O.G.M./Free), così come da dichiarazione degli stessi fornitori delle nostre materie prime.</i>
------------------------------	---

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

CONFEZIONAMENTO:	Numero pezzi per busta	/
	Numero buste per cartone	2
	Numero pezzi per cartone	/
	Peso netto per busta	1250 g
	Peso netto cartone	2500 g

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
10/12/2021	V.Carpentieri	S.Bruno

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Mod.3.31 Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/2018 Pag.4/5
--	--------------------------------	--

IMBALLO PRIMARIO :	<i>Busta per alimento in LDPE termosaldato</i>
	<i>Dimensioni della busta (410x300 mm)</i>
	<i>Etichetta impressa su busta</i>

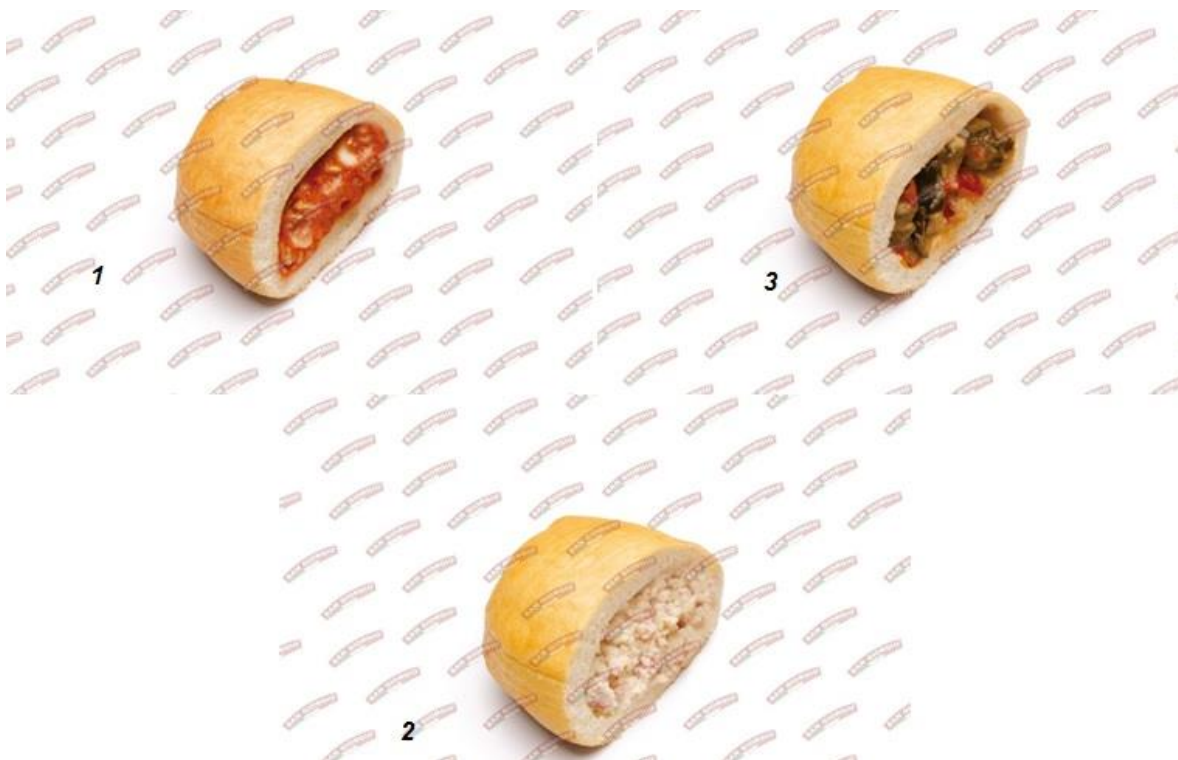
IMBALLO SECONDARIO:	<i>Cartone n° 180 San Giorgio</i>
	<i>Misura esterna del cartone (395x262x190 mm)</i>
	<i>Peso cartone (394 g)</i>
	<i>Nastro adesivo bianco</i>

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

PALLETIZZAZIONE:			
Tipo di pallet	Euro pallet legno	N° totale cartoni per pallet	81
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	/
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	203 Kg
N° cartoni x strato	9	Peso lordo per pallet	254,9 Kg
N° strati per pallet	9	Altezza pallet	186 cm

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
10/12/2021	V.Carpentieri	S.Bruno

	SCHEMA TECNICA PRODOTTO	Mod.3.31 Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/2018 Pag.5/5
--	--------------------------------	--



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:
10/12/2021	V.Carpentieri	S.Bruno