

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

LINEA PRODOTTI SENZA GLUTINE:	MUFFIN
CODICE PRODOTTO:	GFM01
CODICE EAN 13:	8033622377504
CODICE EAN 13 ESPOSITORE	8033622377535
DENOMINAZIONE:	MUFFIN ASSORTITI SENZA GLUTINE
CARATTERISTICHE:	PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO COMPOSTO DA: 1) BROWNIE GLUTEN FREE (5 pezzi) 2) MUFFIN CLASSICO GLUTEN FREE (2 pezzi) 3) MUFFIN CACAO GLUTEN FREE (2 pezzi) 4) MUFFIN ALBICOCCA GLUTEN FREE (2 pezzi) PRODOTTI SENZA GLUTINE GLUTINE <20 ppm (TEST ELISA con anticorpo monoclonale R5, metodo MENDEZ ACCREDITATO)
PESO DICHIARATO:	60 g
PESO MEDIO:	60 g

INGREDIENTI:	1) Brownie: zucchero; margarina (grasso vegetale: palma, acqua, olio vegetale: girasole, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi (E471), sale, aroma, correttore di acidità: acido citrico (E 330); uova intere pastorizzate, farina di riso, gocce di cioccolato fondente (4%) cacao 54% min (massa di cacao 54%, zucchero, emulsionanti: lecitina di girasole; aroma naturale di vaniglia), cacao in polvere non zuccherato, aromi, conservante: sorbato di potassio.		
	2) Muffin classico: prodotto semilavorato (amido di mais; zucchero granulato; sorbitolo; destrosio; emulsionanti: E472b, E477, E471; fibre vegetali: psillio; inulina; agenti lievitanti: E450i, E500ii; conservante: sorbato di potassio; agenti addensanti: gomma di guar , gomma di xantano, E464; enzimi; aroma) UOVA intere pastorizzate, olio di semi di girasole, acqua, conservante: sorbato di potassio, vanillina.		
	3) Muffin cacao: prodotto semilavorato (amido di mais; zucchero semolato; sorbitolo; destrosio; emulsionanti: E472b, E477, E471; fibre vegetali: psillio; inulina; agenti lievitanti: E450i, E500ii; conservante: sorbato di potassio; agenti addensanti: gomma guar, gomma di xantano, E464; enzimi; aroma) uova intere pastorizzate, olio di semi di girasole, acqua, cacao amaro in polvere (4%), conservante: sorbato di potassio, vanillina.		
	4) Muffin albicocca: prodotto semilavorato (amido di mais; zucchero semolato; sorbitolo; destrosio; emulsionanti: E472b, E477, E471; fibre vegetali: psillio; inulina; agenti lievitanti: E450i, E500ii; conservante: sorbato di potassio; agenti addensanti: gomma guar, gomma di xantano, E464; enzimi; aroma) uova intere pastorizzate, olio di semi di girasole, passata di albicocche 10% (sciroppo di glucosio-fruttosio; purea di albicocche 45%; zucchero; agenti gelificanti: pectina; correttore di acidità: acido citrico; conservante: sorbato di potassio; aroma) acqua, conservante: sorbato di potassio, vanillina.		
	Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
17/08/2022	V.Carpentieri	S.Bruno	

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

MODALITA' DI PREPARAZIONE	Lavarsi accuratamente le mani con acqua e sapone. Rimuovere il prodotto dalla confezione senza manomettere la confezione e lasciarlo scongelare a 20/24°C per circa 1-2 ore. L'imballaggio primario (sacchetto) deve essere aperto al momento solo dal consumatore.
----------------------------------	---

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.	NO	NO	NO
Soia e prodotti derivati.	NO	NO	N.A.
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	N.A.
Semi di sesamo e prodotti derivati.	NO	NO	N.A.
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio).	NO	SI	SI
Uova e derivati.	SI	SI	SI
Pesce e prodotti derivati.	NO	NO	N.A.
Crostacei e prodotti derivati.	NO	NO	N.A.
Sedano (compreso sedano-rapa) e prodotti derivati.	NO	NO	N.A.
Senape e prodotti derivati.	NO	NO	N.A.
Biossido di zolfo e solfiti a concentrazione superiori a 10mg/kg o 10 mg/l, espresso come SO ₂ .	NO	NO	N.A.
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO	NO	N.A.
Lupino e prodotti a base di lupino.	NO	NO	N.A.
Può contenere tracce di: Latte (incluso il lattosio) e frutta a guscio.			

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI Reg. UE n. 1169/11):				
Valori medi	Per 100 g			
	1) Brownie	2) Muffin classico	3) Muffin cacao	4) Muffin albicocca
Valore energetico (kJ) (kcal)	2174 520	2289 549	2341 560	2424 580
Grassi (g)	29	34	35	34
di cui acidi grassi saturi (g)	15	13	14	13
Carboidrati (g)	59	48	48	56
di cui zuccheri (g)	49	27	27	34
Fibre (g)	1,2	0,7	1	1,3
Proteine (g)	5,8	13	13	13
Sale (g)	0,20	0,1	0,1	0,1

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
17/08/2022	V.Carpentieri	S.Bruno

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

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
Aspetto	1) Forma di parallelepipedo rettangolo; 2), 3) e 4) Tipica forma del muffin
Colore	1) e 3) marrone scuro; 2) e 4) Giallo scuro dorato
Odore	Tipico dei prodotti da forno
Gusto	1) Dolce con una nota di cacao e cioccolato fondente; 2) dolce; 3) Dolce con nota di cacao; Dolce con nota di albicocca.
Consistenza	morbido

LIMITI MICROBIOLOGICI:	
Ricerche	Limiti
Conta mesofila totale	$10^5 < x < 10^6$
E. coli β glucuronidasi positivo	$10 \leq x \leq 10^2$
Coliformi	$10 \leq x \leq 10^2$
Stafilococchi coagulasi positivi	$10 \leq x \leq 10^2$
Muffe e lieviti	$10^3 \leq x \leq 10^4$
Salmonella	Absent in 25 g

DICHIARAZIONE O.G.M.:	<i>Gli ingredienti usati per la produzione dei “Muffin assortiti gluten free”, 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. Una volta scongelato, non ricongelare, conservare a 20/24°C e consumare entro 30 giorni dallo scongelamento. Dopo lo scongelamento, la data di scadenza deve essere accuratamente indicata dal venditore.</i>
------------------------------------	---

CONFEZIONAMENTO:			
Numero pezzi per busta	1	Peso netto per cartone	60 g
Numero pezzi per espositore	11	Peso netto per espositore	660 g
Numero espositori per cartone	4	Peso netto per cartone	2640 g
Numero pezzi per cartone	44		

IMBALLO PRIMARIO :	<i>Busta litografata per alimento termo saldata (pp coex)</i>		
	Dimensioni bustina (1) 90x45x120 mm; (2-3-4) 110x55x150 mm		
	Etichetta stampata sulla busta		
	Pirottini di carta marrone (50x50 mm)		
Data ultima modifica:		Emissione:	Verifica:
17/08/2022		V.Carpentieri	S.Bruno



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

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

IMBALLO SECONDARIO :	Espositore avvolto in un sacchetto di polietilene termoretraibile
	Dimensioni espositore (300x200x80 mm)
	Peso dell'espositore (70g)
	Cartone ondulato
	Dimensioni scatola esterna (400x300x160 mm)
	Peso per scatola (300 g)
	Nastro bianco

ETICHETTA BUSTA:	<ul style="list-style-type: none"> • Nome e peso del prodotto • Ingredienti • Contaminazione crociata • Istruzioni per la cottura • Istruzioni per la conservazione • Valori nutrizionali • Informazioni sul distributore • Data di scadenza • Lotto
-------------------------	---

INFO CARTONE:	<ul style="list-style-type: none"> • Codice prodotto e nome prodotto • Peso netto e pezzi per scatola • Caratteristiche del prodotto • Lotto • Data di scadenza • Istruzioni per la cottura • Istruzioni per la conservazione • Informazioni sul distributore • Codice a barre EAN 128
----------------------	---

PALLETTEZZAZIONE:			
Tipo di pallet	Euro pallet legno	N° totale cartoni per pallet	60
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	2640
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	158 Kg
N° cartoni x strato	6	Peso lordo per pallet	213 Kg
N° strati per pallet	10	Altezza pallet	175 cm

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
17/08/2022	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.

DISTRIBUTORE:	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:
17/08/2022	V.Carpentieri	S.Bruno