



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

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

CODICE PRODOTTO:	P0205SG
CODICE EAN 13:	8053307550015
DENOMINAZIONE:	PASTICCIOTTO CREMA E AMARENA
CARATTERISTICHE:	PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO DI PASTA FROLLA COTTO E SURGELATO FARCITO CON CREMA E AMARENA SENZA PALMA
PESO DICHIARATO:	110 g
PESO PASTA:	55%
PESO MEDIO FARCITURA:	45%
PESO MINIMO FARCITURA GARANTITO:	44%
DIMENSIONI:	Lunghezza: 9,5 cm ± 0,5
	Larghezza: 6,5 cm ± 0,5
	Altezza: 3,5 cm ± 0,5

INGREDIENTI:	Crema 38% [acqua, LATTE intero pastorizzato, zucchero, amido modificato, grassi vegetali (cocco), maltodestrine, tuorlo d' UOVO pastorizzato, burro (LATTE), addensante: carbossimetilcellulosa sodica, conservante: sorbato di potassio, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi, sale, aromi naturali], farina di FRUMENTO , zucchero, strutto, amarena visciolata* 6% [sciroppo di glucosio-fruttosio, ciliegie (35%), zucchero, coloranti: antociani, carminio; acidificanti: acido citrico; addensanti: pectine, carragenina; succo di amarena (0,3%), aromi, conservanti: sorbato di potassio], UOVA pastorizzate, sciroppo di glucosio, acqua, burro (LATTE), emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi, agenti lievitanti: (difosfati; carbonati di sodio; carbonati di ammonio, amido); sale, aromi, conservante: propionato di calcio, colorante: caroteni.
AVVERTENZE:	*L'amarena visciolata può contenere noccioli.

MODALITA' DI PREPARAZIONE:	<i>Rinvenire in forno il prodotto ancora surgelato alla temperatura di 170/180° per 13/15 minuti, si consiglia di attendere circa 10 minuti prima di servire.</i>
-----------------------------------	---

LISTA ALLERGENI (Reg. UE n.1169/2011):	Presenza			
	Nel prodotto	Nella linea di produzione	Possibile contaminazione crociata da	Nello stabilimento

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
13/02/2025	V.Carpentieri	S.Bruno



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

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

			materia prima	
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	NO
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	SI
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio).	SI	SI	-	SI
Uova e derivati.	SI	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	NO	SI	NO
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:	frutta a guscio, semi di sesamo, soia e senape.			

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:

Valori medi	Per 100 g
Valore energetico (kJ)	1435
(kcal)	342
Grassi (g)	13
di cui acidi grassi saturi (g)	6,5
Carboidrati (g)	51
di cui zuccheri (g)	25
Fibre (g)	1,9
Proteine (g)	4,2
Sale (g)	0,20

INFORMAZIONI SENSORIALI:

Aspetto	Forma ovale
Colore	Marrone chiaro dorato
Odore	Tipico dei prodotti da forno
Gusto	Dolce con nota di crema e amarena
Consistenza	Friabile e cremosa

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
13/02/2025	V.Carpentieri	S.Bruno



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

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

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.:

Gli ingredienti usati per la produzione dei "Pasticciotto crema e amarena 110 g", non sono geneticamente modificati (O.G.M./Free), così come da dichiarazione degli stessi fornitori delle nostre materie prime.

SHELF-LIFE PRIMARIA:

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

SHELF-LIFE SECONDARIA:

Una volta cotto secondo le modalità di preparazione, il prodotto può durare 3 giorni alla temperatura compresa tra 20-23°C.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:

*Conservare a temperatura non superiore a - 18°C.
Non ricongelare il prodotto dopo averlo scongelato.*

CONFEZIONAMENTO:

Numero pezzi per busta	32
Numero buste per cartone	1
Numero pezzi per cartone	32
Peso netto per busta	3520 g
Peso netto cartone	3520 g

IMBALLO PRIMARIO :

Pirottino marrone per alimenti in pura cellulosa, accoppiato con film poliestere

Peso pirottino 1 g

Dimensioni pirottino (95x60x20 mm)

Busta blu per alimento in polietilene (l.d.)

Peso busta 20 g

Dimensioni della busta (520x165+165x500 mm)

IMBALLO

Cartone n° 88 San Giorgio

Data ultima modifica:

Emissione:

Verifica:

13/02/2025

V.Carpentieri

S.Bruno



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

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

SECONDARIO :

Misura esterna del cartone (388x288x88 mm)

Peso cartone (248 g)

Nastro adesivo bianco

Etichetta adesiva su cartone

INFO ETICHETTA CARTACEA SU SCATOLA:

- 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
- Modalità di conservazione
- Info produttore
- Valori nutrizionali
- Codice a barre EAN 128

PALLETTIZZAZIONE:

Tipo di pallet	Euro pallet legno	N° totale cartoni per pallet	144
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	4608
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	506,8 Kg
N° cartoni x strato	8	Peso lordo per pallet	574 Kg
N° strati per pallet	18	Altezza pallet	170 cm

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:

13/02/2025

Emissione:

V.Carpentieri

Verifica:

S.Bruno