

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

<b>CODICE PRODOTTO:</b>	<b>PAB07SG</b>
<b>CODICE EAN 13:</b>	<b>8033622374152</b>
<b>DENOMINAZIONE:</b>	<b>BAGUETTE MIGNON</b>
<b>CARATTERISTICHE:</b>	<b>PANE PARZIALMENTE COTTO E SURGELATO</b>
<b>PESO MEDIO:</b>	42 g
<b>PESO DICHIARATO:</b>	40 g
<b>DIMENSIONI:</b>	Lunghezza: 9 cm ± 0,5
	Larghezza: 5,5 cm ± 0,5
	Altezza: 5 cm ± 0,5

<b>INGREDIENTI:</b>	Farina di <b>GRANO</b> tenero tipo "0", acqua, lievito naturale (acqua, farina di <b>FRUMENTO</b> , lievito naturale in polvere), semola rimacinata di <b>GRANO</b> duro, sale, lievito, estratto di malto d' <b>ORZO</b> in polvere.
---------------------	---

<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE:</b>	<i>Cuocere in forno preriscaldato alla temperatura di 180°/190°C per circa 10/12 minuti o fino alla doratura della crosta.</i>
-----------------------------------	--

<b>LISTA ALLERGENI (Reg. UE n.1169/2011):</b>	<b>Presenza</b>			
	<b>Nel prodotto</b>	<b>Nella linea di produzione</b>	<b>Cross contamination da materia prima</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>	<b>NO</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>NO</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio).	<b>NO</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>NO</b>	-	<b>SI</b>
Crostacei e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>NO</b>	-	<b>NO</b>
Sedano (compreso sedano-rapa) e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>NO</b>	-	<b>SI</b>
Senape e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>
Biossido di zolfo e solfiti a concentrazione superiori a 10mg/kg o 10 mg/l, espresso come SO <sub>2</sub> .	<b>NO</b>	<b>NO</b>	-	<b>SI</b>
Molluschi e prodotti a base di mollusco	<b>NO</b>	<b>NO</b>	-	<b>NO</b>
Lupino e prodotti a base di lupino.	<b>NO</b>	<b>NO</b>	-	<b>NO</b>
<b>Può contenere:</b>	<b>Soia, semi di sesamo, frutta a guscio, latte, uova e senape.</b>			
<b>Data ultima modifica :</b>	<b>Emissione:</b>		<b>Verifica:</b>	
07/04/2025	V.Carpentieri		S.Bruno	

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>	<b>Mod.3.31</b> <b>Ed.:03</b> <b>Rev.00</b> <b>Data: 10/01/2018</b> <b>Pag.2/4</b>
---	--------------------------------	--

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:	
Valori medi	Per 100 g
Valore energetico (kJ)	999
(kcal)	236
Grassi (g)	1,9
di cui acidi grassi saturi (g)	0
Carboidrati (g)	44
di cui zuccheri (g)	0,43
Proteine (g)	8,8
Fibre (g)	3,0
Sale (g)	1,2

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
<b>Aspetto</b>	Rigonfio con una superficie appena rugosa e la forma allungata tipica della baguette con una incisione longitudinale
<b>Colore</b>	Beige chiaro della pasta da precotto e giallo dorato della crosta post cottura
<b>Odore</b>	Tipico del pane cotto in forno con profumi collegabili al cereale di partenza
<b>Gusto</b>	Neutro della farina, con il tostato della crosta
<b>Consistenza</b>	Soffice e friabile

LIMITI MICROBIOLOGICI:	
Ricerche	Limiti
Muffe	≤ 1000ufc/g

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

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

<b>CONFEZIONAMENTO:</b>	Numero pezzi per busta	/
	Numero buste per cartone	2
	Numero pezzi per cartone	/

<b>Data ultima modifica :</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
07/04/2025	V.Carpentieri	S.Bruno

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>	<b>Mod.3.31</b> <b>Ed.:03</b> <b>Rev.00</b> <b>Data: 10/01/2018</b> <b>Pag.3/4</b>
---	--------------------------------	--

	Peso netto per busta	1750 g
	Peso netto cartone	3500 g

<b>IMBALLO PRIMARIO:</b>	<i>Busta neutra trasparente in polietilene LD</i>
	<i>Dimensioni busta (430 + 150 + 150 x 640 mm)</i>
	<i>Peso busta (20 g)</i>

<b>IMBALLO SECONDARIO:</b>	<i>Scatola n°7 San Giorgio</i>
	<i>Misura esterna del cartone (382x292x266 mm)</i>
	<i>Peso cartone (516 g)</i>
	<i>Nastro adesivo bianco</i>
	<i>Etichetta adesiva su scatola</i>

<b>INFO ETICHETTA:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Codice e denominazione 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>• Info produttore</li> <li>• Valori nutrizionali</li> <li>• Scadenza</li> <li>• Lotto</li> <li>• Peso netto e numero di pezzi per cartone</li> <li>• Codice a barre EAN128</li> </ul>
------------------------	--

<b>PALLETTIZZAZIONE:</b>			
Tipo di pallet	Euro pallet legno	N° totale cartoni per pallet	56
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	/
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	196 Kg
N° cartoni x strato	8	Peso lordo per pallet	247 Kg
N° strati per pallet	7	Altezza pallet	201 cm

<b>Data ultima modifica :</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
07/04/2025	V.Carpentieri	S.Bruno



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

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



La foto è solo a scopo puramente illustrativo

<b>CERTIFICAZIONI:</b>	<b>UNI EN ISO 9001:2015</b>
	Azienda certificata secondo gli standard internazionali di sicurezza alimentare.
<b>INFORMAZIONI LEGALI:</b>	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.
<b>PRODUTTORE:</b>	<b>San Giorgio S.p.A.</b> via G.Petti, 10/II – 84083 Castel San Giorgio (SA) Italia Tel: 081/9535125 - Fax: 081/9535099 e-mail: <a href="mailto:info@sangiorgiospa.eu">info@sangiorgiospa.eu</a> <a href="http://www.sangiorgiospa.eu">www.sangiorgiospa.eu</a>

<b>Data ultima modifica :</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
07/04/2025	V.Carpentieri	S.Bruno