

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/18 Pag.1/4
---	--------------------------------	---

CODICE PRODOTTO:	RC003SG
CODICE EAN 13:	8053307551890
DENOMINAZIONE:	CROISSANT CIOK REVER
CARATTERISTICHE:	PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO PRELIEVITATO CRUDO E SURGELATO FARCITO CON CREMA DI NOCCIOLE E RICOPERTO CON CODETTE DI ZUCCHERO E CACAO. DA CONSUMARSI PREVIO COTTURA
PESO DICHIARATO:	90 g
PESO MEDIO:	91 g

INGREDIENTI:	<p>Farina di FRUMENTO, melange (21%) (grasso vegetale: palma, BURRO, acqua, olio vegetale: girasole, sale, emulsionanti: lecitine, mono- e digliceridi degli acidi grassi, correttore di acidità: acido citrico, citrati di sodio, aromi), crema di nocciole 14% [zucchero, oli vegetali (girasole, palma RSPO MB), NOCCIOLE (10 %), cacao magro in polvere (6%), LATTE intero in polvere, emulsionante: lecitina di girasole, aromi], acqua, lievito naturale (acqua, farina di FRUMENTO, lievito naturale in polvere), zucchero, UOVA pastorizzate, lievito, sale, burro 3% (LATTE), amido di riso, cacao scuro 10/12%, amido di frumento gluten free, sciroppo di glucosio, agente di rivestimento: cera carnauba, aromi naturali, acido ascorbico, colorante: beta-carotene.</p>
---------------------	---

MODALITA' DI PREPARAZIONE:	<i>Cuocere in forno preriscaldato alla temperatura di 165°/170°C per 23/25 minuti.</i>
-----------------------------------	--

LISTA ALLERGENI (Reg. UE n.1169/2011):	Presenza			
	Nel prodotto	Nella linea di produzione	Cross contamination da materia prima	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	NO
Frutta secca in guscio (es. mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci brasiliane, pistacchi, noci macadamia) e prodotti derivati.	SI	SI	-	SI
Arachidi e prodotti derivati.	NO	NO	-	NO

Data ultima modifica :	Emissione:	Verifica:
23/01/2025	V.Carpentieri	S.Bruno

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/18 Pag.2/4
---	--------------------------------	---

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 tracce di:	altra frutta a guscio, soia, semi di sesamo e senape.			

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:	
Valori medi	Per 100 g
Valore energetico (kJ)	1400
(kcal)	340
Grassi (g)	16
di cui acidi grassi saturi (g)	10
Carboidrati (g)	42
di cui zuccheri (g)	13
Fibra (g)	2,6
Proteine (g)	6,1
Sale (g)	0,58

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
Aspetto	Forma dritta tipica del croissant
Colore	Marrone chiaro con tratti più scuri in superficie
Odore	Tipico dei prodotti da forno
Gusto	Dolce con nota di burro e crema di nocciole
Consistenza	Soffice e sfoglioso

LIMITI MICROBIOLOGICI:	
Ricerche	Limiti
Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 100 ufc/g
E.coli	≤ 100 ufc/g
Muffe	≤ 10000 ufc/g
Bacillus cereus	≤ 1000 ufc/g
Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g
Salmonella	Assente in 25 g

Data ultima modifica :	Emissione:	Verifica:
23/01/2025	V.Carpentieri	S.Bruno

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/18 Pag.3/4
---	--------------------------------	---

DICHIARAZIONE O.G.M.:	<i>Gli ingredienti usati per la produzione dei “Croissant ciok REVER 90 g”, non sono geneticamente modificati (O.G.M./Free), così come da dichiarazione degli stessi fornitori delle nostre materie prime.</i>
------------------------------	--

SHELF-LIFE:	300 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	60	Numero pezzi per cartone	60
Numero buste per cartone	1	Peso netto per busta	5400 g
N° fogli carta da forno x cartone	2	Peso netto cartone	5400 g

IMBALLO PRIMARIO :	<i>Busta neutra per alimento in polietilene (h.d.) termo saldata</i>
	<i>Dimensioni della busta (580x620 mm)</i>
	<i>Peso busta 20 g</i>
	<i>Etichetta impressa su busta</i>

IMBALLO SECONDARIO :	Cartone n° 235 REVER
	<i>Misura esterna del cartone (395x262x245 mm)</i>
	<i>Peso cartone (425 g)</i>
	<i>Nastro adesivo bianco</i>

ETICHETTA BUSTA:	<ul style="list-style-type: none"> • Codice articolo • Nome e peso del prodotto • Caratteristiche prodotto • Ingredienti (Reg. UE 1169/2011) • Cross contamination • Modalità di preparazione • Modalità di conservazione • Valori nutrizionali • Info produttore • Data scadenza • Lotto • Peso netto
-------------------------	--

Data ultima modifica :	Emissione:	Verifica:
23/01/2025	V.Carpentieri	S.Bruno

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/18 Pag.4/4
---	--------------------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> • Quantità per cartone
--	--

INFO CARTONE:	<ul style="list-style-type: none"> • Codice e denominazione prodotto • Peso netto e numero di pezzi per cartone • Lotto • Scadenza • Caratteristiche prodotto • Codice a barre EAN 128
----------------------	--

PALLETTIZZAZIONE:			
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	388,8 Kg
N° cartoni x strato	9	Peso lordo per pallet	445 Kg
N° strati per pallet	8	Altezza pallet	211 cm



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.
------------------------------	--

Data ultima modifica :	Emissione:	Verifica:
23/01/2025	V.Carpentieri	S.Bruno

	SCHEMA TECNICA PRODOTTO	Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/18 Pag.5/4
---	--------------------------------	---

PRODUTTORE:	San Giorgio S.p.A. via G.Petti, 10/II – 84083 Castel San Giorgio (SA) Tel: 081/9535125 - Fax: 081/9535099 e-mail: info@sangiorgiospa.eu www.sangiorgiospa.eu
--------------------	---

Data ultima modifica :	Emissione:	Verifica:
23/01/2025	V.Carpentieri	S.Bruno