

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

<b>LINEA PRODOTTI SENZA GLUTINE:</b>	<b>CROSTATINE ASSORTITE</b>
<b>CODICE PRODOTTO:</b>	<b>GFM03</b>
<b>CODICE EAN 13:</b>	<b>8053307550879</b>
<b>CODICE EAN 13 ESPOSITORE</b>	/
<b>DENOMINAZIONE:</b>	<b>CROSTATINE ASSORTITE SENZA GLUTINE</b>
<b>CARATTERISTICHE:</b>	<b>PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO CONGELATO COMPOSTO DA:</b> <b>1) CROSTATINA AL GRANO SARACENO E FRUTTI DI BOSCO GLUTEN FREE</b> <b>2) CROSTATINA ALL'ALBICOCCA GLUTEN FREE</b> <b>3) CROSTATINA GIANDUIA GLUTEN FREE</b> <b>PRODOTTI SENZA GLUTINE</b> <b>GLUTINE &lt;20 ppm (TEST ELISA con anticorpo monoclonale R5, metodo MENDEZ ACCREDITATO)</b>
<b>PESO DICHIARATO:</b>	<b>90 g</b>
<b>PESO MEDIO:</b>	90 g
<b>DIMENSIONI:</b>	Diametro 100 mm – altezza 20 mm

INGREDIENTI:	1) <b>Grano saraceno e frutti di bosco:</b> Preparato a base di frutti di bosco (32%) (sciroppo di glucosio-fruttosio, purea di frutti di bosco (40%) (mirtillo, lamponi, fragole e more in proporzione variabile), zucchero, gelificante: pectina, agente acidificante: acido citrico, conservante: sorbato di potassio, aromi), margarina vegetale (oli e grassi vegetali (80%) (grasso di palma, olio di semi di girasole), acqua, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi), zucchero, acqua, farina di grano saraceno (7,6%), farina di mais, tuorlo d' <b>UOVO</b> in polvere, fecola di patate, farina di riso, amido di mais, conservante: sorbato di potassio, aroma di vanillina, agente lievitante (difosfato disodico, carbonato acido di sodio).		
	2) <b>Albicocca:</b> Preparato a base di albicocca (32%) (sciroppo di glucosio-fruttosio, purea di albicocche (35%), zucchero, gelificante: pectina, correttore di acidità: acido citrico, conservanti: sorbato di potassio e <b>ANIDRIDE SOLFOROSA</b> , aroma), margarina vegetale (oli e grassi vegetali (80%) (grasso di palma, olio di semi di girasole), acqua, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi), zucchero, farina di mais, acqua, tuorlo d' <b>UOVO</b> in polvere, fecola di patate, farina di riso, amido di mais, conservante: sorbato di potassio, aroma di vanillina, agente lievitante (difosfato disodico, carbonato acido di sodio).		
	3) <b>Gianduia:</b> Farina di riso, zucchero, margarina vegetale (oli (girasole) e grassi vegetali (palma) 80%, acqua, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi), farina di mais, acqua, tuorlo d' <b>UOVO</b> in polvere, agente lievitante: difosfato disodico, carbonato acido di sodio; conservante: sorbato di potassio		
	Farcitura: crema gianduia 32% (zucchero, oli (girasole), grassi vegetali		
Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:	
11/04/2022	V.Carpentieri	S.Bruno	

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

	(cacao)), <b>NOCCIOLE</b> (10%), cacao magro in polvere, <b>LATTE</b> in polvere, emulsionante: E322 lecitina di girasole; aroma naturale di <b>NOCCIOLA</b> .
--	--

<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE</b>	Scongellare il prodotto indicando sull'espositore la nuova scadenza ed esporre le confezioni al pubblico per la vendita.
----------------------------------	--

<b>LISTA ALLERGENI (Reg. UE n.1169/2011):</b>	<b>Presenza</b>		
	<b>Nel prodotto</b>	<b>Nella linea di produzione</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>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Soia e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Frutta secca in guscio (es. mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci brasiliane, pistacchi, noci macadamia) e prodotti derivati.	<b>SI (1-2)</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Arachidi e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>
Semi di sesamo e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio).	<b>SI (3)</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Uova e derivati.	<b>SI</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Pesce e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>
Crostacei e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>
Sedano (compreso sedano-rapa) e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>
Senape e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>
Biossido di zolfo e solfiti a concentrazione superiori a 10mg/kg o 10 mg/l, espresso come SO <sub>2</sub> .	<b>SI (2)</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Molluschi e prodotti a base di mollusco	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>
Lupino e prodotti a base di lupino.	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>
<b>Può contenere tracce di:</b>	<b>Latte (incluso il lattosio) (1-2), frutta a guscio (3), soia (1-2-3) e anidride solforosa (1-3).</b>		

<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI Reg. UE n. 1169/11):</b>			
<b>Valori medi</b>	<b>Per 100 g</b>		
	<b>1) Frutti di bosco</b>	<b>2) Albicocca</b>	<b>3) Gianduia</b>
<b>Valore energetico (kJ)</b> <b>(kcal)</b>	1215 291	1323 316	1936 464
<b>Grassi (g)</b>	17	17	28
<b>di cui acidi grassi saturi (g)</b>	8,7	8,8	12
<b>Carboidrati (g)</b>	31	37	48
<b>di cui zuccheri (g)</b>	18	17	25
<b>Fibre (g)</b>	1,0	0,7	1,1
<b>Proteine (g)</b>	3,0	3,5	4,1

<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
11/04/2022	V.Carpentieri	S.Bruno

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

<b>Sale (g)</b>	0,04	0,06	0,03
-----------------	------	------	------

<b>INFORMAZIONI SENSORIALI:</b>	
<b>Aspetto</b>	Forma circolare tipica della crostata
<b>Colore</b>	1) marrone chiaro della frolla e rosso porpora del ripieno; 2) marrone chiaro della frolla e arancione del ripieno; 3) marrone chiaro della frolla e marrone scuro del ripieno.
<b>Odore</b>	Tipico dei prodotti da forno
<b>Gusto</b>	1) Dolce con nota di frutti di bosco; 2) dolce con nota di albicocca; 3) dolce con nota di gianduia.
<b>Consistenza</b>	Friabile

<b>LIMITI MICROBIOLOGICI (1-2):</b>		
<b>Ricerche</b>	<b>U.M.</b>	<b>Limiti</b>
Carica Mesofila totale a 30 °C	ufc/g	10 <sup>5</sup>
Coliformi totali	ufc/g	10
<i>Escherichia Coli</i>	ufc/g	10
<i>Staphylococcus Aureus</i> a 37 °C	ufc/g	10
Muffe e Lieviti	ufc/g	10 <sup>3</sup>
<i>Salmonella Spp.</i>	ufc/25g	ASSENTE
<i>Listeria monocytogenes</i>	ufc/g	ASSENTE

<b>LIMITI MICROBIOLOGICI (3):</b>		
<b>Ricerche</b>	<b>U.M.</b>	<b>Limiti</b>
Carica Mesofila totale a 30 °C	ufc/g	10 <sup>6</sup>
Coliformi totali	ufc/g	10 <sup>2</sup>
<i>Escherichia Coli</i>	ufc/g	10 <sup>2</sup>
<i>Staphylococcus Aureus</i> a 37 °C	ufc/g	10 <sup>2</sup>
Muffe e Lieviti	ufc/g	10 <sup>4</sup>
<i>Salmonella Spp.</i>	ufc/25g	ASSENTE
<i>Listeria monocytogenes</i>	ufc/g	ASSENTE

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

<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>	Conservare a temperatura non superiore a -18 ° C. Una volta scongelato, non ricongelare, conservare in luogo fresco ed	
<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
11/04/2022	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.4/5</b>
---	--------------------------------	--

	<i>asciutto al riparo da fonti di calore, e consumare entro 30 giorni dallo scongelamento. Dopo lo scongelamento, la data di scadenza deve essere accuratamente indicata sull'espositore dal venditore.</i>
--	---

<b>CONFEZIONAMENTO:</b>			
Numero pezzi per bustina	1	Numero espositori per cartone	4
Numero pezzi singolo gusto per espositore	4	Peso netto per espositore	1080 g
Numero pezzi totali per espositore	12	Peso netto per cartone	4320 g
Numero pezzi per cartone	48		

<b>IMBALLO PRIMARIO :</b>	<i>Bustina litografata per alimento termo saldata (pp coex)</i>
	Dimensioni bustina 140x110x25 mm;
	Peso bustina 1,5 g
	Etichetta stampata sulla busta

<b>IMBALLO SECONDARIO:</b>	Espositore in cartone
	Dimensioni espositore (295x200x80 mm)
	Peso dell'espositore (150g)

<b>IMBALLO TERZIARIO:</b>	Cartone ondulato
	Dimensioni scatola esterna (410x310x185 mm)
	Peso per scatola (285 g)
	Nastro bianco
	Etichetta stampata

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

<b>INFO CARTONE:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Codice prodotto e nome prodotto</li> <li>• Peso netto e pezzi per scatola</li> <li>• Caratteristiche del prodotto</li> <li>• Lotto</li> </ul>
----------------------	--

<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
11/04/2022	V.Carpentieri	S.Bruno

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

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Data di scadenza</li> <li>• Istruzioni per la conservazione</li> <li>• Informazioni sul distributore</li> <li>• Codice a barre EAN 128</li> </ul>
--	--

PALLETIZZAZIONE:			
Tipo di pallet	Euro pallet legno	N° totale cartoni per pallet	48
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	2304
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	207,3 Kg
N° cartoni x strato	6	Peso lordo per pallet	256 Kg
N° strati per pallet	8	Altezza pallet	163 cm



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>DISTRIBUTORE:</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>
11/04/2022	V.Carpentieri	S.Bruno