

	<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.1/3</b>
--	--------------------------------	--

<b>CODICE PRODOTTO:</b>	<b>MAR01SG</b>
<b>CODICE EAN 13:</b>	<b>8033622378525</b>
<b>DENOMINAZIONE:</b>	<b>MARITOTZO CON PANNA</b>
<b>CARATTERISTICHE:</b>	<b>PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO FARCITO SURGELATO FARCITO CON PANNA</b>
<b>PESO DICHIARATO:</b>	90 g
<b>PESO PASTA:</b>	67 %
<b>PESO FARCITURA:</b>	33 %
<b>DIMENSIONI prodotto crudo:</b>	Lunghezza: 12 cm $\pm$ 0,5
	Larghezza: 8 cm $\pm$ 0,5
	Altezza: 4,5 cm $\pm$ 0,5

<b>INGREDIENTI:</b>	Farina di <b>GRANO</b> tenero, <b>PANNA</b> fresca 33% , <b>LATTE</b> , <b>UOVA</b> fresche, zucchero, olio extravergine d'oliva, lievito di birra, aromi naturali.
<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE:</b>	<i>Rimuovere dalla confezione e far scongelare in frigorifero o a temperatura ambiente in luogo pulito.</i>

<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>SI</b>	<b>SI</b>	<b>SI</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>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>NO</b>
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio).	<b>SI</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>NO</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>NO</b>
Senape e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>NO</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>NO</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>Nocciole, pistacchi, mandorle e soia.</b>		

<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:</b>		
<b>Valori medi</b>	<b>Per 100 g</b>	<b>Per porzione 90 g</b>
<b>Valore energetico (kJ)</b> <b>(kcal)</b>	1478	1330
	337	303

<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
15/02/2024	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.2/3</b>
--	--------------------------------	--

<b>Grassi (g)</b>	10	9
<b>di cui acidi grassi saturi (g)</b>	2,2	1,9
<b>Carboidrati (g)</b>	52	47
<b>di cui zuccheri (g)</b>	11	9,9
<b>Fibra (g)</b>	1,5	1,3
<b>Proteine (g)</b>	8,7	7,8
<b>Sale (g)</b>	0,6	0,54

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
<b>Aspetto</b>	Forma ovale tipica del maritozzo romano
<b>Colore</b>	Marrone scuro unito al bianco della panna
<b>Odore</b>	Tipico dei prodotti da forno
<b>Gusto</b>	Dolce con nota di panna
<b>Consistenza</b>	Soffice e cremoso

LIMITI MICROBIOLOGICI:	
Ricerche	Limiti
Carica batterica totale	< 100 UFC/g
Coliformi totali	< 10 UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 10 UFC/g
<i>Salmonella spp</i>	Assente su 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente su 25 g
Lieviti	< 10 UFC/g

<b>DICHIARAZIONE O.G.M.:</b>	<i>Gli ingredienti usati per la produzione degli "Maritozzi con panna 90 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>
------------------------------------	---

CONFEZIONAMENTO:			
Numero pezzi per busta	1	Numero pezzi per cartone	12
Numero bustine per cartone	1	Peso netto per busta	90 g
N° fogli carta da forno x cartone	/	Peso netto cartone	1080 g

<b>IMBALLO PRIMARIO :</b>	<i>Busta trasparente per alimento in polietilene (h.d.) termo saldata</i>
	<i>Dimensioni della busta (130x100 mm)</i>
	<i>Peso busta (2 g)</i>
<b>IMBALLO SECONDARIO :</b>	<i>Cartone neutro</i>
	<i>Misura esterna del cartone (400x400x70 mm)</i>
	<i>Peso cartone (246 g)</i>
<b>ETICHETTA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Codice articolo</li> </ul>

<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
15/02/2024	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.3/3</b>
--	--------------------------------	--

SCATOLA:	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nome e peso del 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>• Valori nutrizionali</li><li>• Info distributore</li><li>• Data scadenza</li><li>• Lotto</li><li>• Peso netto</li><li>• Quantità per cartone</li><li>• Codice a barre EAN 128</li></ul>			
	PALLETTIZZAZIONE:			
	Tipo di pallet	Euro pallet legno	N° totale cartoni per pallet	150
	Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	4320
	Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	162 Kg
	N° cartoni x strato	6	Peso lordo per pallet	202,5 Kg
	N° strati per pallet	25	Altezza pallet	190 cm



La foto è solo a scopo puramente illustrativo

<b>CERTIFICAZIONI :</b>	<b>UNI EN ISO 9001:2015</b> <b>Azienda certificata secondo gli standard internazionali di sicurezza alimentare.</b>
<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>
15/02/2024	V.Carpentieri	S.Bruno