

	<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>C1312SG</b>
<b>CODICE EAN 13:</b>	<b>8033622378686</b>
<b>DENOMINAZIONE:</b>	<b>MINI CONCHIGLIA PANNALATTE</b>
<b>CARATTERISTICHE:</b>	<b>PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO DI PASTA SFOGLIA CRUDO E SURGELATO FARCITO CON CREMA PANNALATTE E RICOPERTO DI GRANELLE DI ZUCCHERO – PRONTO COTTURA. SENZA GRASSI IDROGENATI</b>
<b>PESO DICHIARATO:</b>	40 g
<b>PESO MEDIO:</b>	41 g
<b>PESO PASTA:</b>	80%
<b>PESO MEDIO FARCITURA:</b>	21%
<b>PESO MINIMO FARCITURA GARANTITO:</b>	20%

<b>INGREDIENTI:</b>	Farina di <b>FRUMENTO</b> (origine Italia), margarina [oli e grassi vegetali (palma; girasole); acqua; emulsionante (E471) (palma); correttore di acidità (E330); aromi], pannalatte 20% (origine Italia) [ <b>LATTE</b> fresco intero pastorizzato, <b>PANNA</b> , zucchero, sciroppo di glucosio, amido modificato, <b>LATTE</b> magro in polvere, emulsionante: E471, aromi, sale], acqua, zucchero, strutto, <b>LATTE</b> intero in polvere, destrosio, sale, estratto di malto in polvere ( <b>ORZO</b> ), amido modificato (patata), amido di tapioca, proteine del <b>GRANO</b> .
---------------------	--

<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE:</b>	<i>Cuocere in forno preriscaldato alla temperatura di 170°/180° C per circa 20/22 minuti.</i>
-----------------------------------	---

<b>LISTA ALLERGENI (Reg. UE n.1169/2011):</b>	<b>Presenza</b>		
	Nel prodotto	Nella linea di produzione	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.	<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>SI</b>	<b>SI</b>
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio).	<b>SI</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>SI</b>	<b>SI</b>
<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>	
25/02/2022	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.2/4</b>
--	--------------------------------	--

Crostacei e prodotti derivati.	NO	NO	NO
Sedano (compreso sedano-rapa) e prodotti derivati.	NO	NO	SI
Senape e prodotti derivati.	NO	SI	SI
Biossido di zolfo e solfiti a concentrazione superiori a 10mg/kg o 10 mg/l, espresso come SO <sub>2</sub> .	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:	<b>Frutta a guscio, uova, semi di sesamo, senape, soia e pesce.</b>		

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:		
Valori medi	Per 100 g	Per porzione 40 g
<b>Valore energetico (kJ)</b> <b>(kcal)</b>	1343	537
	318	127
<b>Grassi (g)</b>	6,6	2,6
<b>di cui acidi grassi saturi (g)</b>	3,2	1,2
<b>Carboidrati (g)</b>	59	24
<b>di cui zuccheri (g)</b>	6,1	2,4
<b>Proteine (g)</b>	4,7	1,8
<b>Fibre (g)</b>	1,8	0,72
<b>Sale (g)</b>	0,60	0,24

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
<b>Aspetto</b>	Forma tipica di una conchiglia
<b>Colore</b>	Marrone chiaro della pasta unito al bianco della granella di zucchero
<b>Odore</b>	Tipico dei prodotti da forno
<b>Gusto</b>	Dolce con nota di latte
<b>Consistenza</b>	Sfogliosa e cremosa

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

<b>DICHIARAZIONE O.G.M.:</b>	<i>Gli ingredienti usati per la produzione delle "Mini conchiglie pannalatte 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	
<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
25/02/2022	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.3/4</b>
--	--------------------------------	--

	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	60
	Numero buste per cartone	1
	Numero pezzi per cartone	60
	Peso netto per busta	2400 g
	Peso netto cartone	2400 g

<b>IMBALLO PRIMARIO :</b>	<i>Busta azzurra per alimento in polietilene (h.d.) termo saldata</i>
	<i>Dimensioni della busta (360x575 mm)</i>
	<i>Peso busta 20 g</i>
	<i>Etichetta impressa su busta</i>
<b>IMBALLO SECONDARIO :</b>	<i>Scatola n°88 San Giorgio</i>
	<i>Misura esterna del cartone (387x288x93 mm)</i>
	<i>Peso cartone (230 g)</i>
	<i>Cubatura 10,36 dm<sup>3</sup></i>
	<i>Nastro adesivo bianco</i>

<b>ETICHETTA BUSTA:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Codice articolo</li> <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 produttore</li> <li>• Data scadenza</li> <li>• Lotto</li> <li>• Peso netto</li> <li>• Quantità per cartone</li> </ul>
<b>INFO CARTONE:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Codice e denominazione prodotto</li> <li>• Peso netto e numero di pezzi per cartone</li> <li>• Lotto</li> <li>• Scadenza</li> <li>• Caratteristiche prodotto</li> <li>• Codice a barre EAN 128</li> </ul>

<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
25/02/2022	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.4/4</b>
--	--------------------------------	--

PALLETIZZAZIONE:			
Tipo di pallet	Euro pallet legno	N° totale cartoni per pallet	112
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	6720
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	268,8 Kg
N° cartoni x strato	8	Peso lordo per pallet	321 Kg
N° strati per pallet	14	Altezza pallet	145 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>
25/02/2022	V.Carpentieri	S.Bruno