

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

CODICE PRODOTTO:	K0304SG
CODICE EAN 13:	8033622374770
DENOMINAZIONE:	MINI KRAPPEN CREMA
CARATTERISTICHE:	PRODOTTO DOLCIARIO DI PASTA LIEVITATA FRITTO E SURGELATO FARCITO CON CREMA ALLA VANIGLIA. SENZA OLIO DI PALMA
PESO DICHIARATO:	27 g
PESO MEDIO:	29 g
PESO PASTA:	76%
PESO MEDIO FARCITURA:	24%
PESO MINIMO FARCITURA GARANTITO:	21%
DIMENSIONI:	Diametro: 5 cm ± 0,5 Altezza: 3 cm ± 0,2

INGREDIENTI:	Farina di FRUMENTO , crema 21% [LATTE intero reidratato; zucchero; sciroppo di glucosio (mais); amido modificato (mais); tuorlo d' UOVO fresco; burro (LATTE); panna (LATTE); grassi vegetali (cocco); conservante: E202; emulsionante: E471; sale; estratto naturale di vaniglia; colorante: betacarotene], acqua, olio vegetale (girasole), burro (LATTE), zucchero, UOVA pastorizzate, lievito, LATTE intero in polvere, sale, aromi, sciroppo di glucosio, emulsionanti: E471, E472e (colza), agente di trattamento della farina: E300, alfa amilasi (FRUMENTO).
---------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

MODALITA' DI PREPARAZIONE:	<i>Scongelare il prodotto a temperatura ambiente per circa 90/120 minuti. Solo quando sarà servito, riscaldare in forno per alcuni minuti e spolverizzare immediatamente con zucchero semolato e/o a velo.</i>
-----------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

LISTA ALLERGENI (Reg. UE n.1169/2011):	Presenza		
	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.	SI	SI	SI
Soia e prodotti derivati.	NO	SI	SI
Frutta secca in guscio (es. mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci brasiliane, pistacchi, noci macadamia) e prodotti derivati.	NO	SI	SI
Arachidi e prodotti derivati.	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati.	NO	NO	SI
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio).	SI	SI	SI
Ultima modifica:	Emissione:	Verifica:	
10/11/2021	V.Carpentieri	S.Bruno	

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

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	SI	SI
Biossido di zolfo e solfiti a concentrazione superiore 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:	Soia, senape e frutta a guscio.		

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:		
Valori medi	Per 100 g	Per porzione 27 g
Valore energetico (kJ)	1476	398
(kcal)	352	95
Grassi (g)	18	4,7
di cui acidi grassi saturi (g)	4,9	1,3
Carboidrati (g)	40	11
di cui zuccheri (g)	29	7,7
Fibra (g)	1	0,27
Proteine (g)	4,2	1,1
Sale (g)	1,1	0,29

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
Aspetto	Forma sferica tipica del mini krapfen
Colore	Marrone chiaro
Odore	Tipico dei prodotti dolci fritti
Gusto	Dolce con nota di crema alla vaniglia
Consistenza	Morbida

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

DICHIARAZIONE O.G.M.:	<i>Gli ingredienti usati per la produzione dei "Mini krapfen crema 27 g", non sono geneticamente modificati (O.G.M./Free), così come da dichiarazione degli stessi fornitori delle nostre materie prime.</i>
------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
10/11/2021	V.Carpentieri	S.Bruno

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

SHELF-LIFE:	365 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	/
	Numero buste per cartone	1
	Numero pezzi per cartone	/
	Peso netto per busta	3000 g
	Peso netto cartone	3000 g

IMBALLO PRIMARIO :	<i>Busta neutra per alimento in polietilene (l.d.)</i>
	<i>Dimensioni della busta (430+150+150x640 mm)</i>

IMBALLO SECONDARIO :	Cartone n° 180 San Giorgio
	<i>Misura esterna del cartone (395x262x190 mm)</i>
	<i>Peso cartone (394 g)</i>
	<i>Nastro adesivo bianco</i>

INFO CARTONE:	<ul style="list-style-type: none"> • Codice e denominazione prodotto • Peso netto per cartone • Caratteristiche prodotto • Lotto • Scadenza • Ingredienti (Reg. UE 1169/2011) • Cross contamination • Modalità di preparazione • Modalità di conservazione • Info produttore • Informazioni nutrizionali • Codice a barre EAN 128
----------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

PALLETIZZAZIONE:			
Tipo di pallet	Euro pallet legno	N° totale cartoni per pallet	81
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	/
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	243 Kg
N° cartoni x strato	9	Peso lordo per pallet	295 Kg

Ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
10/11/2021	V.Carpentieri	S.Bruno

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

N° strati per pallet	9	Altezza pallet	186 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. Il prodotto è utilizzabile da tutte le categorie di consumatori ad eccezione di diabetici e soggetti allergici agli ingredienti indicati.
------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

Ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
10/11/2021	V.Carpentieri	S.Bruno