

	<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>T0710SG</b>
<b>CODICE EAN 13:</b>	<b>8033622375166</b>
<b>DENOMINAZIONE:</b>	<b>TRECCINA CREMA</b>
<b>CARATTERISTICHE:</b>	<b>PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO FARCITO CON CREMA VANIGLIA CRUDO E SURGELATO PRONTO COTTURA RICOPERTO CON GRANELLA DI ZUCCHERO. SENZA GRASSI IDROGENATI</b>
<b>PESO DICHIARATO:</b>	95 g
<b>PESO MEDIO:</b>	96 g
<b>PESO PASTA:</b>	74%
<b>PESO MEDIO FARCITURA:</b>	26%
<b>PESO MINIMO FARCITURA GARANTITO:</b>	21%
<b>DIMENSIONI:</b>	Lunghezza: 12 cm $\pm$ 0,5
	Larghezza: 5,2 cm $\pm$ 0,2
	Altezza: 2 cm $\pm$ 0,2

<b>INGREDIENTI:</b>	Farina di <b>FRUMENTO</b> (origine Italia), margarina [oli e grassi vegetali (girasole e palma); acqua; emulsionanti (E471); correttore di acidità (E330); aromi], crema 21% (origine Italia) [acqua; saccarosio; sciroppo di glucosio-fruttosio ( <b>FRUMENTO</b> ; mais); amido modificato di mais E1422; grassi vegetali raffinati (palma); tuorlo d' <b>UOVO</b> zuccherato; <b>LATTE</b> scremato in polvere; conservante: potassio sorbato E202; aromi; colorante: betacarotene E160a], acqua, zucchero, strutto, estratto di malto in polvere ( <b>ORZO</b> ), <b>LATTE</b> intero in polvere, destrosio, sale, amido modificato (patata), amido di tapioca, proteine del <b>GRANO</b> , aromi.
---------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE:</b>	<i>Cuocere in forno preriscaldato alla temperatura di 170/180°C per 28/30 minuti.</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>
<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>	
13/12/2021	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.2/4</b>
----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------

Semi di sesamo e prodotti derivati.	NO	NO	SI
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio).	SI	SI	SI
Uova e derivati.	SI	SI	SI
Pesce e prodotti derivati.	NO	SI	SI
Crostacei e prodotti derivati.	NO	NO	NO
Sedano (compreso sedano-rapa) e prodotti derivati.	NO	SI	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>Soia, frutta a guscio, semi di sesamo, senape e pesce</b>		

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:		
Valori medi	Per 100 g	Per porzione 95 g
<b>Valore energetico (kJ)</b> <b>(kcal)</b>	1292	1227
	313	297
<b>Grassi (g)</b>	8,7	8,2
<b>di cui acidi grassi saturi (g)</b>	4,4	4,1
<b>Carboidrati (g)</b>	54	51
<b>di cui zuccheri (g)</b>	9,4	8,9
<b>Proteine (g)</b>	4,8	4,5
<b>Fibre (g)</b>	0,16	0,15
<b>Sale (g)</b>	0,59	0,56

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
<b>Aspetto</b>	Forma rettangolare intrecciata in superficie
<b>Colore</b>	Marrone chiaro unito al giallo della crema ed al bianco della granella di zucchero
<b>Odore</b>	Tipico dei prodotti da forno
<b>Gusto</b>	Dolce con nota di crema alla vaniglia
<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>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>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
13/12/2021	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.3/4</b>
----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------

<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	5700 g
	Peso netto cartone	5700 g

<b>IMBALLO PRIMARIO :</b>	<i>Busta azzurra per alimento in polietilene (h.d.) termo saldata</i>
	<i>Dimensioni della busta (560x575 mm)</i>
	<i>Etichetta impressa su busta</i>
<b>IMBALLO SECONDARIO :</b>	<b>Cartone n° 180 San Giorgio</b>
	<i>Misura esterna del cartone (395x262x190 mm)</i>
	<i>Peso cartone (394 g)</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>
13/12/2021	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	72
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	4320
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	411 Kg
N° cartoni x strato	9	Peso lordo per pallet	459,3 Kg
N° strati per pallet	8	Altezza pallet	167 cm



La foto è solo a scopo puramente illustrativo

<b>ERTIFICAZIONI :</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>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>
13/12/2021	V.Carpentieri	S.Bruno