

	<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>WA001SG</b>
<b>CODICE EAN 13:</b>	<b>8053307552347</b>
<b>DENOMINAZIONE:</b>	<b>WAFFEL</b>
<b>CARATTERISTICHE:</b>	<b>WAFFEL AL BURRO COTTI E SURGELATI</b>
<b>PESO DICHIARATO:</b>	<b>90 g</b>

<b>INGREDIENTI:</b>	Farina di <b>GRANO</b> tenero, margarina vegetale [grassi vegetali in proporzione variabile (palma, cocco), olio di girasole, acqua, emulsionante (E471), correttore di acidità (E330)], zucchero, <b>UOVO</b> intero liquido pastorizzato, <b>BURRO</b> concentrato (3,5%), miele, lievito di birra, sale, emulsionante: lecitina di girasole, estratto di malto di <b>ORZO</b> , emulsionante (E472e), aromi.
---------------------	---

<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE:</b>	Scongellare il prodotto secondo le modalità di seguito riportate: Temperatura ambiente: mettere il waffel su un piatto e ricoprirlo con film plastico per alimenti. Il prodotto si scongela in circa 1 ora. Nella cialdiera da waffel: scaldare il waffel per 60 secondi con la piastra a 100°C. Nel tostapane: scaldare il waffel per 60 secondi.
-----------------------------------	---

<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>NO</b>	<b>NO</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>SI</b>	<b>SI</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>SI</b>	<b>SI</b>
<b>Può contenere:</b>	<b>soia, lupino e senape.</b>		

<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
23/02/2024	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>
---	--------------------------------	--

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:	
Valori medi	Per 100 g
Valore energetico (kJ) (kcal)	1870
	447
Grassi (g)	23
di cui acidi grassi saturi (g)	11
Carboidrati (g)	53
di cui zuccheri (g)	21
Proteine (g)	5,8
Sale (g)	0,6

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
Aspetto	Forma rotonda tipica del waffle
Colore	Marrone scuro
Odore	Tipico dei prodotti da forno
Gusto	Dolce
Consistenza	Soffice

LIMITI MICROBIOLOGICI:	
Ricerche	Limiti
Carica batterica totale	< 10000 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 e muffe	< 500 UFC\g
<i>E.coli</i>	< 10 UFC\g

<b>DICHIARAZIONE O.G.M.:</b>	<i>Gli ingredienti usati per la produzione dei "Waffel 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>18 mesi</b> dalla data di produzione, purché sia rispettata la catena del freddo e le normali condizioni di magazzinaggio.
--------------------	---

<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE:</b>	<i>*Frigorifero (+4°C): 24/48 ore</i> <i>**Scomparto del ghiaccio (-12°C): 3-4 giorni</i> <i>***Congelatore (-18°C): 18 mesi dalla data di produzione</i> <i>Non ricongelare il prodotto dopo averlo scongelato</i>
------------------------------------	--

CONFEZIONAMENTO:			
Numero pezzi per busta	54	Numero pezzi per cartone	54
Numero bustine per cartone	1	Peso netto per busta	4860 g
N° fogli carta da forno x cartone	/	Peso netto cartone	4860 g

<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
23/02/2024	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.3/3</b>
--	--------------------------------	--

<b>IMBALLO PRIMARIO :</b>	<i>Busta trasparente per alimento in PE termo saldata</i>
---------------------------	---

<b>IMBALLO SECONDARIO :</b>	<i>Cartone</i>
	<i>Misura esterna del cartone (400x250x240 mm)</i>
	<i>Peso cartone (540 g)</i>

<b>ETICHETTA SCATOLA:</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 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>
---------------------------	--

<b>PALLETTIZZAZIONE:</b>			
Tipo di pallet	Euro pallet legno	N° totale cartoni per pallet	80
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	4320
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	389 Kg
N° cartoni x strato	10	Peso lordo per pallet	447 Kg
N° strati per pallet	8	Altezza pallet	192 cm

<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>
23/02/2024	V.Carpentieri	S.Bruno

	<p align="center"><b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b></p>	<p><b>Mod.3.31</b>  <b>Ed.:03</b>  <b>Rev.00</b>  <b>Data: 10/01/2018</b>  <b>Pag.4/3</b></p>
--	--	---

<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
23/02/2024	V.Carpentieri	S.Bruno