

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>	<b>Mod.3.31</b> <b>Ed.:3</b> <b>Rev.00</b> <b>Data: 10/01/2018</b> <b>Pag.1/4</b>
--	--------------------------------	---

<b>CODICE PRODOTTO:</b>	<b>C0406SG</b>
<b>CODICE EAN 13:</b>	<b>8033622372400</b>
<b>DENOMINAZIONE:</b>	<b>MINI CROISSANT VUOTO</b>
<b>CARATTERISTICHE:</b>	<b>PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO DA LIEVITARE CRUDO E SURGELATO. SENZA GRASSI IDROGENATI</b>
<b>PESO DICHIARATO:</b>	30 g
<b>PESO MEDIO:</b>	31 g

<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], acqua, lievito naturale ( <b>FRUMENTO</b> ), zucchero, lievito, destrosio, sciroppo di glucosio (mais), emulsionanti: E472e, E471 (palma), agente di trattamento della farina: acido ascorbico, estratto di malto ( <b>ORZO</b> ) in polvere, alfa amilasi, sale, <b>UOVA pastorizzate</b> , aromi.
---------------------	--

<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE:</b>	<i>Lievitare il prodotto in apposita cella di lievitazione alla temperatura compresa tra i 26°/28°C per 3-5 ore. Cuocere in forno preriscaldato alla temperatura di 180°C per 14/16 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>SI</b>
Semi di sesamo e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio).	<b>NO</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>SI</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>SI</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>SI</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>
Può contenere tracce di:	<b>Soia, frutta a guscio, senape e semi di sesamo.</b>		
<b>Data ultima modifica :</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>	
25/10/2021	V.Carpentieri	S.Bruno	

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>	<b>Mod.3.31</b> <b>Ed.:3</b> <b>Rev.00</b> <b>Data: 10/01/2018</b> <b>Pag.2/4</b>
---	--------------------------------	---

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:		
Valori medi	Per 100 g	Per porzione 30 g
Valore energetico (kJ) (kcal)	1723	517
	413	124
Grassi (g)	25	7,5
di cui acidi grassi saturi (g)	5,6	1,6
Carboidrati (g)	37	11
di cui zuccheri (g)	19	5,7
Fibre (g)	2,1	0,63
Proteine (g)	7,6	2,2
Sale (g)	0,90	0,27

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
<b>Aspetto</b>	Forma dritta tipica del croissant
<b>Colore</b>	Marrone chiaro
<b>Odore</b>	Tipico dei prodotti da forno
<b>Gusto</b>	Dolce
<b>Consistenza</b>	Soffice e sfoglioso

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 dei "Mini croissant vuoti da lievitare 30 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>180 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>
------------------------------------	---

<b>Data ultima modifica :</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
25/10/2021	V.Carpentieri	S.Bruno

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

<b>CONFEZIONAMENTO:</b>	Numero pezzi per busta	/
	Numero buste per cartone	2
	Numero pezzi per cartone	/
	Peso netto per busta	3000 g
	Peso netto cartone	6000 g

<b>IMBALLO PRIMARIO :</b>	<i>Busta azzurra per alimento in polietilene (h.d.) termo saldata</i>
	<i>Dimensioni della busta (480x380 mm)</i>
	<i>Etichetta impressa su busta</i>

<b>IMBALLO SECONDARIO :</b>	<b>Cartone n° 140 San Giorgio</b>
	<i>Misura esterna del cartone (395x262x150 mm)</i>
	<i>Peso cartone (395 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>PALLETTIZZAZIONE:</b>			
Tipo di pallet	Euro pallet legno	N° totale cartoni per pallet	90
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	/
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	540 Kg
N° cartoni x strato	9	Peso lordo per pallet	595,5 Kg

<b>Data ultima modifica :</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
25/10/2021	V.Carpentieri	S.Bruno

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

N° strati per pallet	10	Altezza pallet	165 cm
----------------------	----	----------------	--------



La foto è solo a scopo puramente illustrativo

<b>CERTIFICAZIONI :</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>
25/10/2021	V.Carpentieri	S.Bruno