

	<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.1/5</b>
---	--------------------------------	---

<b>CODICE PRODOTTO:</b>	C2800SG
<b>CODICE EAN 13:</b>	8033622375807
<b>DENOMINAZIONE:</b>	COCCOCIO
<b>CARATTERISTICHE:</b>	<b>PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO PRELIEVITATO CRUDO E SURGELATO FARCITO CON SEMILAVORATO AL COCCO E CREMA DI CACAO RICOPERTO CON GRANELLA DI ZUCCHERO E SCAGLIETTE DI SURROGATO FONDENTE.</b> <b>MARGARINA SENZA GRASSI IDROGENATI</b>
<b>PESO MEDIO:</b>	96 g
<b>PESO DICHIARATO:</b>	95 g
<b>PESO PASTA:</b>	75%
<b>PESO MEDIO FARCITURA:</b>	25%
<b>PESO MINIMO FARCITURA GARANTITO:</b>	25%

<b>INGREDIENTI:</b>	<p>Farina di <b>FRUMENTO</b> (origine Italia), margarina [grasso vegetale (palma); acqua; olio vegetale: girasole; sale; emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi E471; aromi; correttore di acidità: acido citrico E330], acqua, semilavorato al cocco 18% (origine Italia) [polpa di cocco disidratata (50%), <b>LATTE</b> fresco intero pastorizzato; <b>PANNA</b>; zucchero; sciroppo di glucosio (mais); amido modificato (mais); <b>LATTE</b> magro in polvere; stabilizzante E420i, albume d'<b>UOVO</b> in polvere, emulsionante: E471; <b>METABISOLFITO</b> di sodio E223; aromi, sale], lievito naturale (<b>FRUMENTO</b>), crema di cacao 7% (origine Italia) [zucchero; oli vegetali (girasole; palma); cacao magro 10-12% di burro di cacao (13%); <b>NOCCIOLE</b>; amido modificato (mais); <b>LATTE</b> intero in polvere; emulsionante lecitina (di <b>SOIA</b>); aromi], zucchero, scagliette di cioccolato (origine Italia) 2% [zucchero, grassi vegetali parzialmente idrogenati (palmisto, cocco), cacao magro al 10 - 12% di burro di cacao, emulsionante: lecitina di <b>SOIA</b>, aromi] lievito, <b>LATTE</b> intero in polvere, <b>UOVA pastorizzate</b>, aromi, burro (<b>LATTE</b>), emulsionante: esteri mono e diacetil tartarici di mono e digliceridi degli acidi grassi (E472e), mono e digliceridi degli acidi grassi (E471), agente antiagglomerante (E170), antiossidante (E300), enzimi, olio di semi di girasole, proteine del <b>LATTE</b>, <b>LATTE</b> scremato in polvere, amido di mais, stabilizzante: E407, regolatore di acidità: E339ii, colorante: E160a(ii).</p>
---------------------	--

<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE:</b>	Cuocere in forno preriscaldato alla temperatura di 165°/170°C per 22/25 minuti.
-----------------------------------	---

<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
22/02/2022	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.2/5</b>
---	--------------------------------	---

<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>SI</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>SI</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>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>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>SI</b>	<b>SI</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>
<b>Può contenere tracce di:</b>	<b>Semi di sesamo, senape e altra frutta a guscio.</b>		

<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:</b>		
<b>Valori medi</b>	<b>Per 100 g</b>	<b>Per porzione 95 g</b>
<b>Valore energetico (kJ)</b>	1649	1566
(kcal)	416	396
<b>Grassi (g)</b>	28	27
<b>di cui acidi grassi saturi (g)</b>	17	16
<b>Carboidrati (g)</b>	33	31
<b>di cui zuccheri (g)</b>	6,1	5,8
<b>Fibre (g)</b>	0,20	0,19
<b>Proteine (g)</b>	6,9	6,5
<b>Sale (g)</b>	0,42	0,40

<b>INFORMAZIONI SENSORIALI:</b>	
<b>Aspetto</b>	Forma ricurva a semicerchio
<b>Colore</b>	Marrone chiaro unito al bianco delle granelle di zucchero e al marrone scuro delle scagliette di surrogato fondente.
<b>Odore</b>	Tipico dei prodotti da forno
<b>Gusto</b>	Dolce con nota di cocco e crema di cacao
<b>Consistenza</b>	Soffice e sfoglioso

<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
22/02/2022	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.3/5</b>
---	--------------------------------	---

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 “Coccicò 95 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>300 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 scongelare il prodotto e una volta cotto consumare entro le 24 ore.</i>

CONFEZIONAMENTO:			
Numero pezzi per busta	60	Numero pezzi per cartone	60
Numero buste per cartone	1	Peso netto per busta	5700 g
N° fogli carta da forno x cartone	2	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 (600x620 mm)</i>
	<i>Etichetta impressa su busta</i>
<b>IMBALLO SECONDARIO :</b>	<b>Cartone n° 220 San Giorgio</b>
	<i>Misura esterna del cartone (395x262x230 mm)</i>
	<i>Peso cartone (416 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> </ul>
-------------------------	--

<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
22/02/2022	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.4/5</b>
---	--------------------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> <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>


PALLETTIZZAZIONE:			
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	410 Kg
N° cartoni x strato	9	Peso lordo per pallet	461 Kg
N° strati per pallet	8	Altezza pallet	199 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)

<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
22/02/2022	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.5/5</b>
---	--------------------------------	---

	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>
22/02/2022	V.Carpentieri	S.Bruno