

	<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>	C0439SG
<b>CODICE EAN 13:</b>	8033622370390
<b>DENOMINAZIONE:</b>	GRAN CORNETTO VUOTO
<b>CARATTERISTICHE:</b>	<b>PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO CRUDO E SURGELATO DA LIEVITARE. SENZA GRASSI IDROGENATI</b>
<b>PESO DICHIARATO:</b>	80 g
<b>PESO MEDIO:</b>	82 g

<b>INGREDIENTI:</b>	Farina di <b>FRUMENTO</b> (origine Italia), margarina [oli e grassi vegetali (palma e girasole); acqua; sale; emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi (palma); correttore di acidità: acido citrico; aromi], acqua, zucchero, <b>UOVA pastorizzate</b> , strutto, lievito, sciroppo di glucosio disidratato (mais), emulsionanti: E472e, E471 (palma), agente di trattamento della farina: acido ascorbico, estratto di malto in polvere ( <b>ORZO</b> ), alfa amilasi, lecitina di <b>SOIA</b> , proteine del <b>LATTE</b> , <b>LATTOSIO</b> , sale, olio di semi di girasole, 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 15/17 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.	SI	SI	SI
Soia e prodotti derivati.	SI	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	SI
Semi di sesamo e prodotti derivati.	NO	SI	SI
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio).	SI	SI	SI
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 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
<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>	
28/10/2021	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.2/4</b>
---	--------------------------------	--

Può contenere:	<b>Frutta secca a guscio, senape e semi di sesamo.</b>
----------------	--

<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:</b>		
Valori medi	Per 100 g	Per porzione 80 g
Valore energetico (kJ) (kcal)	1718	1374
	410	328
Grassi (g)	19	15
di cui acidi grassi saturi (g)	2,6	2,1
Carboidrati (g)	51	41
di cui zuccheri (g)	13	10
Fibra (g)	2,0	1,6
Proteine (g)	8,0	6,4
Sale (g)	0,36	0,29

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

<b>LIMITI MICROBIOLOGICI:</b>	
<b>Ricerche</b>	<b>Limiti</b>
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 “Gran cornetti vuoti da lievitare 80g”, 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> 28/10/2021	<b>Emissione:</b> V.Carpentieri	<b>Verifica:</b> 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>CONFEZIONAMENTO:</b>	Numero pezzi per busta	100
	Numero buste per cartone	1
	Numero pezzi per cartone	100
	Peso netto per busta	8000 g
	Peso netto cartone	8000 g

<b>IMBALLO PRIMARIO :</b>	<i>Busta azzurra per alimento in polietilene (h.d.) termo saldata</i>
	<i>Dimensioni della busta (430x575 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>PALLETTIZZAZIONE:</b>			
Tipo di pallet	Euro pallet legno	N° totale cartoni per pallet	72
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	7200
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	576 Kg
N° cartoni x strato	9	Peso lordo per pallet	624 Kg

<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
28/10/2021	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.4/4</b>
---	--------------------------------	--

N° strati per pallet	8	Altezza pallet	167 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. Il prodotto è utilizzabile da tutte le categorie di consumatori ad eccezione di diabetici e soggetti allergici agli ingredienti indicati.
------------------------------	---

<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>
28/10/2021	V.Carpentieri	S.Bruno