

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Mod.3.31 Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/2018 Pag.1/4
---	--------------------------------	--

CODICE PRODOTTO:	C0547SG
CODICE EAN 13:	8033622370574
DENOMINAZIONE:	CORNETTO “1980” CIOCCOLATO
CARATTERISTICHE:	PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO PRELIEVITATO CRUDO E SURGELATO FARCITO CON CREMA AL CIOCCOLATO E RICOPERTO CON SCAGLIETTE DI CIOCCOLATO. SENZA GRASSI IDROGENATI
PESO DICHIARATO:	105 g
PESO MEDIO:	106 g
PESO PASTA:	85%
PESO MEDIO FARCITURA:	13%
PESO MINIMO FARCITURA GARANTITO:	13%
TOPPING:	2%

INGREDIENTI:	<p>Farina di FRUMENTO (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], crema al cioccolato 13% (origine Italia) [cioccolato in polvere 50% (zucchero, cacao al 20-22 % di burro di cacao), grasso vegetale (girasole, burro di cacao), zucchero, amido, emulsionante E442, aromi], acqua, lievito naturale (FRUMENTO), zucchero, lievito, sale, UOVA pastorizzate, LATTE intero in polvere, grassi vegetali parzialmente idrogenati (palmisto, cocco), cacao magro al 10 – 12%, di burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA, burro (LATTE), aromi, olio di semi di girasole, proteine del LATTE, LATTE scremato in polvere, colorante: beta-carotene, amido di mais, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi (E471), stabilizzante: carragenina (E407), regolatore di acidità: fosfato disodico (E339ii), emulsionante: esteri mono e diacetil tartarici di mono e digliceridi degli acidi grassi (E472e), agente antiagglomerante (E170), antiossidante (E300), enzimi.</p>
---------------------	---

MODALITA' DI PREPARAZIONE:	<i>Cuocere in forno preriscaldato alla temperatura di 165°/170°C per 23/25 minuti.</i>
-----------------------------------	--

LISTA ALLERGENI (Reg. UE n.1169/2011):	Presenza		
	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.	SI	SI	SI
Soia e prodotti derivati.	SI	SI	SI
Frutta secca in guscio (es. mandorle, nocciole, noci, anacardi,	NO	SI	SI
Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:	
12/11/2021	V.Carpentieri	S.Bruno	

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Mod.3.31 Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/2018 Pag.2/4
---	--------------------------------	--

noci pecan, noci brasiliane, pistacchi, noci macadamia) e prodotti derivati.			
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 ₂ .	NO	SI	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:	Frutta a guscio, semi di sesamo, senape e solfiti.		

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:	
Valori medi	Per 100 g
Valore energetico (kJ)	1725
(kcal)	414
Grassi (g)	26
di cui acidi grassi saturi (g)	12
Carboidrati (g)	36
di cui zuccheri (g)	10
Fibre (g)	3,1
Proteine (g)	7,4
Sale (g)	0,93

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
Aspetto	Forma ricurva a mezzaluna tipica del cornetto
Colore	Marrone chiaro unito al marrone scuro delle scaglette di cioccolato
Odore	Tipico dei prodotti da forno
Gusto	Dolce con nota di crema al cioccolato
Consistenza	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

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
12/11/2021	V.Carpentieri	S.Bruno

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Mod.3.31 Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/2018 Pag.3/4
---	--------------------------------	--

DICHIARAZIONE O.G.M.:	<i>Gli ingredienti usati per la produzione dei “Cornetti 1980 cioccolato prelievati 105 g”, non sono geneticamente modificati (O.G.M./Free), così come da dichiarazione degli stessi fornitori delle nostre materie prime.</i>
------------------------------	--

SHELF-LIFE:	300 giorni dalla data di produzione, purché sia rispettata la catena del freddo e le normali condizioni di magazzinaggio.
--------------------	--

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	<i>Conservare a temperatura non superiore a – 18°C. Non ricongelare il prodotto dopo averlo scongelato e consumare entro le 24 ore.</i>
------------------------------------	---

CONFEZIONAMENTO:			
Numero pezzi per busta	50	Numero pezzi per cartone	50
Numero buste per cartone	1	Peso netto per busta	5250 g
N° fogli carta da forno x cartone	2	Peso netto cartone	5250 g

IMBALLO PRIMARIO :	<i>Busta azzurra per alimento in polietilene (h.d.) termo saldata</i>
	<i>Dimensioni della busta (580x620 mm)</i>
	<i>Peso busta (20 g)</i>
IMBALLO SECONDARIO :	<i>Etichetta impressa su busta</i>
	Cartone n° 220 San Giorgio “1980”
	<i>Misura esterna del cartone (395x262x230 mm)</i>
<i>Peso cartone (416 g)</i>	
<i>Nastro adesivo bianco</i>	

ETICHETTA BUSTA:	<ul style="list-style-type: none"> • Codice articolo • Nome e peso del prodotto • Caratteristiche prodotto • Ingredienti (Reg. UE 1169/2011) • Cross contamination • Modalità di preparazione • Modalità di conservazione • Valori nutrizionali • Info produttore • Data scadenza • Lotto • Peso netto • Quantità per cartone
-------------------------	--

INFO CARTONE:	<ul style="list-style-type: none"> • Codice e denominazione prodotto • Peso netto e numero di pezzi per cartone • Lotto • Scadenza • Caratteristiche prodotto • Codice a barre EAN 128
----------------------	--

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
12/11/2021	V.Carpentieri	S.Bruno

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Mod.3.31 Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/2018 Pag.4/4
---	--------------------------------	--

PALLETTIZZAZIONE:			
Tipo di pallet	Euro pallet legno	N° totale cartoni per pallet	72
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	3600
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	378 Kg
N° cartoni x strato	9	Peso lordo per pallet	429 Kg
N° strati per pallet	8	Altezza pallet	199 cm



La foto è solo a scopo puramente illustrativo

CERTIFICAZIONI :	UNI EN ISO 9001:2015
	Azienda certificata secondo gli standard internazionali di sicurezza alimentare.

INFORMAZIONI LEGALI :	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.

PRODUTTORE:	San Giorgio S.p.A. via G.Petti, 10/II – 84083 Castel San Giorgio (SA) Italia
	Tel: 081/9535125 - Fax: 081/9535099 e-mail: info@sangiorgiospa.eu www.sangiorgiospa.eu

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
12/11/2021	V.Carpentieri	S.Bruno