

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

| | |
|---|--|
| CODICE PRODOTTO: | SGF2803 |
| CODICE EAN 13 singola busta: | 8033622378150 |
| CODICE EAN 13 scatola: | 8033622378143 |
| DENOMINAZIONE: | FRITTELLE ALLE ALGHE |
| CARATTERISTICHE: | SNACK SALATO A BASE DI ALGHE PREFRITTO E SURGELATO. |
| PESO DICHIARATO: | 15 g |
| PESO MEDIO: | 15 g |

| | |
|---------------------|--|
| INGREDIENTI: | Farina di GRANO tenero, acqua, olio di palma certificato RSPO, sale, alghe (ulva lactuca) 1,5%, lievito di birra. |
|---------------------|--|

| | |
|-----------------------------------|--|
| MODALITA' DI PREPARAZIONE: | <i>Cuocere il prodotto direttamente in forno già caldo a 170/187°C per circa 7-8 minuti, oppure rinvenire in olio bollente per circa 1-2 minuti. Una volta riattivato lasciar riposare per circa 3-5 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. | NO | SI | SI |
| Frutta secca in guscio (es. mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci brasiliane, pistacchi, noci macadamia) e prodotti derivati. | NO | NO | SI |
| Arachidi e prodotti derivati. | NO | NO | SI |
| Semi di sesamo e prodotti derivati. | NO | NO | SI |
| Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio). | NO | SI | SI |
| Uova e derivati. | NO | SI | SI |
| Pesce e prodotti derivati. | NO | NO | SI |
| Crostacei e prodotti derivati. | NO | SI | SI |
| Sedano (compreso sedano-rapa) e prodotti derivati. | NO | SI | SI |
| Senape e prodotti derivati. | NO | NO | NO |
| Biossido di zolfo e solfiti a concentrazione superiori a 10mg/kg o 10 mg/l, espresso come SO ₂ . | NO | NO | SI |
| Molluschi e prodotti a base di mollusco | NO | SI | SI |
| Lupino e prodotti a base di lupino. | NO | NO | NO |
| Può contenere tracce di: | Latte, uova, soia, sedano, molluschi e crostacei. | | |

| | | |
|------------------------------|-------------------|------------------|
| Data ultima modifica: | Emissione: | Verifica: |
| 31/05/2018 | V.Carpentieri | S.Bruno |

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

| INFORMAZIONI NUTRIZIONALI: | | |
|--------------------------------|-----------|-------------------|
| Valori medi | Per 100 g | Per porzione 15 g |
| Valore energetico (kJ) | 1021 | 153 |
| (kcal) | 244 | 37 |
| Grassi (g) | 8,3 | 1,2 |
| di cui acidi grassi saturi (g) | 3,8 | 0,57 |
| Carboidrati (g) | 39 | 5,8 |
| di cui zuccheri (g) | 0,86 | 0,12 |
| Proteine (g) | 5,5 | 0,82 |
| Sale (g) | 1,9 | 0,28 |

| INFORMAZIONI SENSORIALI: | |
|--------------------------|--|
| Aspetto | Forma sferica |
| Colore | Giallo scuro dorato della pasta unito al verde scuro dell'alga |
| Odore | Tipico dei prodotti salati fritti |
| Gusto | Salato con nota di alghe |
| Consistenza | Croccante e morbida all'interno |

| CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE: | | |
|----------------------------------|----------|----------|
| Umidità | | ≤30,00 % |
| FITH-TEST | STD | RANGE |
| Peli di roditore | assenti | assenti |
| Residui metallici | assenti | assenti |
| Residui di insetti | <10/50 g | 15/50 g |
| Residui plastici | assenti | assenti |
| Residui carboniosi | assenti | assenti |

| LIMITI MICROBIOLOGICI: | |
|------------------------------|-----------------|
| Parametro | Valore |
| Carica batterica totale 37°C | 300000 |
| Coliformi totali | 100 UFC/g |
| St.Aureus | < 10 UFC/g |
| Salmonella | Assente in 25 g |
| E.coli | < 10 UFC/g |
| Listeria Monocytogenes | Assente in 25 g |

| | |
|------------------------------|--|
| DICHIARAZIONE O.G.M.: | <i>Gli ingredienti usati per la produzione delle "Frittelle alle alghe 15 g prefritte", non sono geneticamente modificati (O.G.M./Free), così come da dichiarazione degli stessi fornitori delle nostre materie prime.</i> |
|------------------------------|--|

| | |
|--------------------|---|
| SHELF-LIFE: | 540 giorni dalla data di produzione, purché sia rispettata la catena del |
|--------------------|---|

| Data ultima modifica: | Emissione: | Verifica: |
|-----------------------|---------------|-----------|
| 31/05/2018 | V.Carpentieri | S.Bruno |

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

| | |
|--|--|
| | 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 | circa 65/kg |
| | Numero buste per cartone | 6 |
| | Numero pezzi per cartone | circa 380 |
| | Peso netto per busta | 1000 g |
| | Peso netto cartone | 6000 g |

| | |
|---------------------------|--|
| IMBALLO PRIMARIO : | <i>Busta in coex+cast</i> |
| | <i>Dimensioni della busta (470x180 mm)</i> |
| | <i>Etichetta impressa su busta</i> |

| | |
|----------------------------|--|
| IMBALLO SECONDARIO: | <i>Cartone Bianco s.n.</i> |
| | <i>Misura esterna del cartone (395x260x270 mm)</i> |
| | <i>Peso della scatola (350 g)</i> |
| | <i>Nastro adesivo trasparente</i> |
| | <i>Etichetta adesiva su cartone</i> |

| | |
|-----------------------------------|--|
| ETICHETTA BUSTA: | <ul style="list-style-type: none"> • Nome e peso del prodotto • Caratteristiche prodotto • Quantità per busta • Ingredienti • Modalità di preparazione • Modalità di conservazione • Allergeni • Info produttore • Lotto • Data scadenza • Codice a barre EAN 13 • Valori nutrizionali |
| INFO ETICHETTA SU CARTONE: | <ul style="list-style-type: none"> • Codice e denominazione prodotto • Peso netto per cartone • Caratteristiche prodotto • Lotto • Scadenza • Modalità di preparazione • Modalità di conservazione • Info produttore |

| | | |
|------------------------------|-------------------|------------------|
| Data ultima modifica: | Emissione: | Verifica: |
| 31/05/2018 | V.Carpentieri | S.Bruno |

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

| | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Codice a barre EAN 128 |
|--|--|

| PALLETTIZZAZIONE: | | | |
|--------------------------|-------------------|------------------------------|-------------|
| Tipo di pallet | Euro pallet legno | N° totale cartoni per pallet | 54 |
| Misure pallet | 120 x 80 cm | N° totale pezzi per pallet | 20520 circa |
| Avvolgimento pallet | Film estensibile | Peso netto per pallet | 324 Kg |
| N° cartoni x strato | 9 | Peso lordo per pallet | 363 Kg |
| N° strati per pallet | 6 | Altezza pallet | 177 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. |
| DISTRIBUTORE: | 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: |
| 31/05/2018 | V.Carpentieri | S.Bruno |