

	<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>
---	--------------------------------	--

<b>LINEA PRODOTTI SENZA GLUTINE:</b>	<b>CORNETTI</b>
<b>CODICE PRODOTTO:</b>	<b>GFC02</b>
<b>CODICE EAN 13:</b>	<b>8033622378013</b>
<b>DENOMINAZIONE:</b>	<b>CORNETTO CACAO</b>
<b>CARATTERISTICHE:</b>	<b>CORNETTO CACAO SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO, SENZA OLIO DI PALMA</b>
<b>PESO DICHIARATO:</b>	<b>100 g</b>
<b>PESO MEDIO:</b>	100 g

<b>INGREDIENTI:</b>	<p>Impasto: margarina (grassi vegetali: burro di karitè, olio vegetale: girasole alto oleico, girasole, acqua, succo di limone concentrato, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, aroma naturale), amido di frumento deglutinato, amido di mais, zucchero, acqua, <b>UOVA</b> pastorizzate, lievito di birra, fecola di patate, farina di riso, <b>LATTE</b> delattosato, sale, addensanti: E464- E412 fibre di psyllium, gomma xantano, aromi.</p> <p>Farcitura 16%: cacao 23%, acqua, sciroppo di glucosio, amido di riso, <b>LATTE</b> delattosato, destrosio.</p> <p>Decorazione: zucchero di canna, sciroppo di glucosio, acqua, zucchero, stabilizzanti: E440i, E440ii, E415, correttori di acidità: E330, E450i, conservante: E202.</p> <p>(Lattosio ≤ 0,1 g/100g)</p>
---------------------	--

<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE:</b>	<p>Inserire il cornetto surgelato con il pack sigillato in microonde e impostare a 750 Watt per 45 secondi, quindi servire senza aprire la confezione.</p>
-----------------------------------	--

<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>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</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>NO</b>
Semi di sesamo e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio).	<b>SI</b> <small>(Lattosio ≤ 0,1 g/100g)</small>	<b>SI</b> <small>(Lattosio ≤ 0,1 g/100g)</small>	<b>SI</b> <small>(Lattosio ≤ 0,1 g/100g)</small>
Uova e derivati.	<b>SI</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>

<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
10/01/2019	V.Carpentieri	S.Bruno

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**

Mod.3.31  
Ed.:03  
Rev.00  
Data: 10/01/2018  
Pag.4/4

Pesce e prodotti derivati.	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti derivati.	NO	NO	NO
Sedano (compreso sedano-rapa) e prodotti derivati.	NO	NO	NO
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 <sub>2</sub> .	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO	NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino.	NO	NO	NO
<b>Può contenere tracce di:</b>	<b>Soia e frutta a guscio.</b>		

**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:**

Valori medi	Per 100 g
Valore energetico (kJ)	2001
(kcal)	481
Grassi (g)	33
di cui acidi grassi saturi (g)	14
Carboidrati (g)	42
di cui zuccheri (g)	27
Proteine (g)	2,8
Sale (g)	0,6

**INFORMAZIONI SENSORIALI:**

<b>Aspetto</b>	Forma diritta tipica del croissant
<b>Colore</b>	Giallo tendente al marroncino
<b>Odore</b>	Tipico dei prodotti da forno
<b>Gusto</b>	Dolce con nota di cacao
<b>Consistenza</b>	Soffice

**LIMITI MICROBIOLOGICI:**

Ricerche	Limiti
Carica batteric	$10^5 < x < 10^6$
Coliformi	$10^2 < x < 10^3$
E.coli	< 10
St.Aureus	< 10
Enterobatteri a 37°C	< 10
Listeria Monocytogenes	assente
Salmonella	assente

**DICHIARAZIONE  
O.G.M.:**

*Gli ingredienti usati per la produzione dei "Cornetti cacao gluten free", non sono geneticamente modificati (O.G.M./Free), così come da dichiarazione degli stessi fornitori delle nostre materie prime.*

<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
10/01/2019	V.Carpentieri	S.Bruno



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Mod.3.31  
Ed.:03  
Rev.00  
Data: 10/01/2018  
Pag.4/4

### SHELF-LIFE:

**540 giorni** dalla data di produzione, purché sia rispettata la catena del freddo e le normali condizioni di magazzinaggio.

### MODALITA' DI CONSERVAZIONE:

*Conservare a temperatura non superiore a  $-18^{\circ}\text{C}$ .  
Non ricongelare il prodotto dopo averlo scongelato e consumare entro le 24 ore.*

### CONFEZIONAMENTO:

Numero pezzi per busta	1	Numero pezzi per cartone	15
Numero buste per cartone	15	Peso netto per busta	100 g
N° fogli carta da forno x cartone	/	Peso netto cartone	1500 g

### IMBALLO PRIMARIO :

*Busta litografata per alimento in poliestere termo saldata  
Dimensioni della busta (210 x 95 mm)  
Etichetta prestampata su busta*

### IMBALLO SECONDARIO :

*Cartone ondulato **San Giorgio**  
Misura esterna del cartone (375x190x160 mm)  
Peso cartone (260 g)  
Nastro adesivo bianco*

### ETICHETTA BUSTA:

- Nome e peso del prodotto
- Ingredienti
- Modalità di preparazione
- Modalità di conservazione
- Valori nutrizionali
- Allergeni
- Info distributore
- Lotto
- Data scadenza

### INFO CARTONE:

- Codice e denominazione prodotto
- Peso netto e numero di pezzi per cartone
- Caratteristiche prodotto
- Lotto
- Scadenza
- Codice a barre EAN 128
- Info distributore

### Data ultima modifica:

10/01/2019

### Emissione:

V.Carpentieri

### Verifica:

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	144
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	2160
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	216 Kg
N° cartoni x strato	12	Peso lordo per pallet	273,4 Kg
N° strati per pallet	12	Altezza pallet	207 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>DISTRIBUTORE:</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>
10/01/2019	V.Carpentieri	S.Bruno