

	<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>	<b>M1201SG</b>
<b>CODICE EAN 13:</b>	<b>8033622678723</b>
<b>DENOMINAZIONE:</b>	<b>MUFFIN TULIP CLASSICO</b>
<b>CARATTERISTICHE:</b>	<b>PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO COTTO E SURGELATO</b>
<b>PESO MEDIO:</b>	73 g
<b>PESO DICHIARATO:</b>	70 g
<b>DIMENSIONI:</b>	Ø: 5 cm ± 0,3 Altezza: 6 cm ± 0,3

<b>INGREDIENTI:</b>	Zucchero, <b>UOVA</b> pastorizzate, olio di semi di girasole, farina di <b>GRANO</b> tenero tipo 0, acqua, amido di riso, siero di <b>LATTE</b> in polvere, amido modificato, <b>GLUTINE</b> di <b>FRUMENTO</b> , emulsionante (mono e digliceridi degli acidi grassi (E471)), agente lievitante (fosfato di calcio (E341i), bicarbonato di sodio (E500ii), difosfato disodico (E450i)), addensante (gomma di Guar (E412), gomma di xanthan (E415), carbossimetilcellulosa di sodio (E466)), sale, aroma naturale, aroma, enzimi ( <b>FRUMENTO</b> ).
---------------------	---

<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE:</b>	<i>Scongellare il prodotto a temperatura ambiente per circa 60/90 minuti, rinvenire in forno per 2 minuti a 110°C prima di servire.</i>
-----------------------------------	---

<b>LISTA ALLERGENI (Reg. UE n.1169/2011):</b>	<b>Presenza</b>		
	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.	<b>SI</b>	<b>SI</b>	<b>SI</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>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>NO</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Molluschi e prodotti a base di mollusco	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>

<b>Data ultima modifica :</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
11/11/2021	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>
---	--------------------------------	--

Lupino e prodotti a base di lupino.	NO	NO	NO
Può contenere tracce di:	<b>Frutta secca a guscio, soia, semi di sesamo, senape e solfiti.</b>		

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:		
Valori medi	Per 100 g	Per porzione 70 g
Valore energetico (kJ) (kcal)	1712	1198
	409	286
Grassi (g)	20	14
di cui acidi grassi saturi (g)	5,1	3,5
Carboidrati (g)	51	36
di cui zuccheri (g)	47	33
Proteine (g)	4,5	3,1
Fibre (g)	2,8	1,9
Sale (g)	1,3	0,91

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
<b>Aspetto</b>	Forma rotonda con la cima a calotta emisferica
<b>Colore</b>	Marrone chiaro unito al bianco della granella di zucchero
<b>Odore</b>	Tipico dei prodotti dolci da forno
<b>Gusto</b>	Dolce con nota di vaniglia
<b>Consistenza</b>	Soffice

LIMITI MICROBIOLOGICI (Repertorio atti n° 212/CSR del 10/11/2016):	
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 “Muffin tulip classici 70 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>365 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. Una volta scongelato, conservare il prodotto a temperatura ambiente (25°C) per massimo tre giorni e non ricongelare.</i>
------------------------------------	--

<b>Data ultima modifica :</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
11/11/2021	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.3/4</b>
--	--------------------------------	--

<b>CONFEZIONAMENTO:</b>	Numero pezzi per busta	20
	Numero buste per cartone	1
	Numero pezzi per cartone	20
	Peso netto per busta	1400 g
	Peso netto cartone	1400 g

<b>IMBALLO PRIMARIO:</b>	<i>Busta azzurra in polietilene HD</i>
	<i>Dimensioni busta (60x20+20x40 mm x 20 my)</i>
	<i>Peso busta (20 g)</i>
	<i>Pirottini di carta da forno per alimenti – tipo tulip marroni a marchio San Giorgio</i>
	<i>Dimensioni del pirottino (diametro 50 x 80 mm)</i>

<b>IMBALLO SECONDARIO:</b>	<i>Scatola n°88 San Giorgio</i>
	<i>Misura esterna del cartone (387x288x93 mm)</i>
	<i>Peso cartone (230 g)</i>
	<i>Vassoio in cartone</i>
	<i>Misura del vassoio (370x275x50 mm)</i>
	<i>Peso vassoio (77g)</i>
	<i>Etichetta adesiva su scatola</i>

<b>INFO ETICHETTA:</b>	• Codice e denominazione prodotto
	• Caratteristiche prodotto
	• Ingredienti (Reg. UE 1169/2011)
	• Cross contamination
	• Modalità di preparazione
	• Modalità di conservazione
	• Info produttore
	• Valori nutrizionali
	• Scadenza
	• Lotto
	• Peso netto e numero di pezzi per cartone
	• Codice a barre EAN 128

<b>PALLETTIZZAZIONE:</b>			
Tipo di pallet	Euro pallet legno	N° totale cartoni per pallet	144
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	2880
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	202 Kg
N° cartoni x strato	8	Peso lordo per pallet	268 Kg
N° strati per pallet	18	Altezza pallet	183 cm

<b>Data ultima modifica :</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
11/11/2021	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>
---	--------------------------------	--



La foto è solo a scopo puramente illustrativo

<b>TIFICAZIONI:</b>	<b>UNI EN ISO 9001:2015</b> Azienda certificata secondo gli standard internazionali di sicurezza alimentare.
<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) 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>
11/11/2021	V.Carpentieri	S.Bruno