

	<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>	M1203SG
<b>CODICE EAN 13:</b>	8033622678747
<b>DENOMINAZIONE:</b>	MUFFIN TULIP CACAO
<b>CARATTERISTICHE:</b>	<b>PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO COTTO E SURGELATO PREPARATO CON PASTA AL CACAO, FARCITO CON CREMA DI CACAO E RICOPERTO CON CHUNKS DI CIOCCOLATO FONDENTE</b>
<b>PESO MEDIO:</b>	87 g
<b>PESO DICHIARATO:</b>	85 g
<b>PESO PASTA:</b>	79 %
<b>PESO FARCITURA:</b>	17 %
<b>PESO TOPPING:</b>	4%
<b>DIMENSIONI:</b>	Ø: 5 cm ± 0,3
	Altezza: 6 cm ± 0,3

<b>INGREDIENTI:</b>	<p>Zucchero, crema al cioccolato 17% [cioccolato in polvere 50% (zucchero, cacao al 20-22 % di burro di cacao), grasso vegetale (girasole, burro di cacao), zucchero, amido, emulsionante E442, aromi], <b>UOVA</b> pastorizzate, olio di semi di girasole, acqua, farina di <b>GRANO</b> tenero tipo 0, cioccolata fondente a pezzi 4% [zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante (lecitina di girasole), aroma naturale di vaniglia], cacao in polvere 3%, siero di <b>LATTE</b> in polvere, amido modificato, <b>GLUTINE</b> di <b>FRUMENTO</b>, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, agente lievitante (fosfato di calcio, bicarbonato di sodio, difosfato disodico), addensante (gomma di guar, gomma di xanthan, carbossimetilcellulosa di sodio), sale, aromi, enzimi (<b>GRANO</b>).</p>
---------------------	---

<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE:</b>	<i>Scongellare il prodotto a temperatura ambiente per circa 90/120 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>		
	<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>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>
<b>Data ultima modifica :</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>	
24/05/2022	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>
---	--------------------------------	--

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	SI	SI
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO	NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino.	NO	NO	NO
<b>Può contenere:</b>	<b>Frutta a guscio, soia, senape e solfiti.</b>		

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:		
Valori medi	Per 100 g	Per porzione 85 g
<b>Valore energetico (kJ)</b>	1767	1502
<b>(kcal)</b>	422	359
<b>Grassi (g)</b>	20	17
<b>di cui acidi grassi saturi (g)</b>	8,0	6,8
<b>Carboidrati (g)</b>	54	46
<b>di cui zuccheri (g)</b>	46	39
<b>Proteine (g)</b>	6,4	5,4
<b>Fibre (g)</b>	1,0	0,85
<b>Sale (g)</b>	0,94	0,79

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
<b>Aspetto</b>	Forma rotonda con la cima a calotta emisferica
<b>Colore</b>	Marrone scuro della pasta e dei chunks in copertura
<b>Odore</b>	Tipico dei prodotti dolci da forno
<b>Gusto</b>	Dolce con nota di cacao
<b>Consistenza</b>	Soffice

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

<b>DICHIARAZIONE O.G.M.:</b>	<i>Gli ingredienti usati per la produzione dei "Muffin tulip cacao 85 g", non sono geneticamente modificati (O.G.M./Free), così come da dichiarazione degli stessi fornitori delle nostre materie prime.</i>
------------------------------	--

<b>Data ultima modifica :</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
24/05/2022	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>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>CONFEZIONAMENTO:</b>	Numero pezzi per busta	20
	Numero buste per cartone	1
	Numero pezzi per cartone	20
	Peso netto per busta	1700 g
	Peso netto cartone	1700 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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Codice e denominazione 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>• Info produttore</li> <li>• Valori nutrizionali</li> <li>• Scadenza</li> <li>• Lotto</li> <li>• Peso netto e numero di pezzi per cartone</li> <li>• Codice a barre EAN 128</li> </ul>
------------------------	---

<b>Data ultima modifica :</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
24/05/2022	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>
---	--------------------------------	--

<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	245 Kg
N° cartoni x strato	8	Peso lordo per pallet	291 Kg
N° strati per pallet	18	Altezza pallet	182 cm



La foto è solo a scopo puramente illustrativo

<b>CERTIFICAZIONI:</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>
24/05/2022	V.Carpentieri	S.Bruno