

	<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>M1400SG</b>
<b>CODICE EAN 13:</b>	<b>8053307550909</b>
<b>DENOMINAZIONE:</b>	<b>MINI MUFFIN TULIP CLASSICO</b>
<b>CARATTERISTICHE:</b>	<b>PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO COTTO E SURGELATO RICOPERTO CON GRANELLA DI ZUCCHERO</b>
<b>PESO MEDIO:</b>	27 g
<b>PESO DICHIARATO:</b>	25 g
<b>PESO TOPPING:</b>	5,5%
<b>DIMENSIONI:</b>	Ø di base minore: 3,5 cm ± 0,1
	Ø di base maggiore: 5 cm ± 0,1
	Altezza: 5,3 cm ± 0,5

<b>INGREDIENTI:</b>	<b>UOVA</b> pastorizzate, zucchero, farina di <b>FRUMENTO</b> , olio di girasole, acqua, siero di <b>LATTE</b> in polvere, amido modificato, <b>GLUTINE</b> di <b>FRUMENTO</b> , amido di riso, emulsionante (mono e digliceridi degli acidi grassi), agenti lievitanti (fosfato di calcio, bicarbonato di sodio, difosfato disodico), addensanti: (gomma di Guar, gomma di xanthan, carbossimetilcellulosa di sodio), sale, aromi, aroma naturale, enzimi ( <b>FRUMENTO</b> ).
---------------------	---

<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE:</b>	<i>Scongelare 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>		
	<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>
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>

<b>Data ultima modifica :</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
08/04/2022	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>
---	--------------------------------	--

Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO	NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino.	NO	NO	NO
Può contenere:	Frutta a guscio, soia, semi di sesamo, solfiti e senape.		

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:		
Valori medi	Per 100 g	Per porzione 25 g
Valore energetico (kJ) (kcal)	1857	464
	445	111
Grassi (g)	27	6,7
di cui acidi grassi saturi (g)	12	3
Carboidrati (g)	40	10
di cui zuccheri (g)	40	10
Proteine (g)	10	2,5
Fibre (g)	1,0	0,25
Sale (g)	1,05	0,26

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
Aspetto	Forma tipica del muffin con la cima a calotta semisferica
Colore	Marrone chiaro della pasta
Odore	Tipico dei prodotti dolci da forno
Gusto	Dolce con nota di vaniglia
Consistenza	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 “Mini muffin tulip classico 25 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</b>	<i>Conservare a temperatura non superiore a – 18°C.</i>
---------------------	---

<b>Data ultima modifica :</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
08/04/2022	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>CONSERVAZIONE:</b>	<i>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	70
	Numero buste per cartone	1
	Numero vassoi per scatola	1
	Numero fogli carta larice	1
	Numero pezzi per strato nel vassoio	35
	Numero pezzi per vassoio/cartone	70
	Peso netto per busta	1750 g
	Peso netto cartone	1750 g

<b>IMBALLO PRIMARIO:</b>	<i>Busta azzurra in polietilene HD</i>
	<i>Dimensioni busta (60x20+20x40 cm 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 30 x 50 mm)</i>

<b>IMBALLO SECONDARIO:</b>	<i>Scatola n°135/7 San Giorgio</i>
	<i>Misura esterna del cartone (395x262x145mm)</i>
	<i>Peso scatola (359 g)</i>
	<i>Vassoio in cartone</i>
	<i>Misura del vassoio (368x267x90 mm)</i>
	<i>Peso vassoio (115g)</i>
	<i>Carta larice bianca (27x25 cm)</i>
	<i>Nastro adesivo bianco</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>
08/04/2022	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	Pallet in legno CP2	Pallet in legno CP1
Misure pallet	80 x 120 cm	100 x 120 cm
Peso pallet	24 kg	29 kg
Avvolgimento pallet	Film estensibile LLDPE	Film estensibile LLDPE
N° cartoni x strato	8	10
N° strati per pallet	12	12
N° totale cartoni per pallet	96	120
N° totale pezzi per pallet	6720	8400
Peso netto per pallet	168 kg	210 kg
Peso lordo per pallet	239 kg	298 kg
Altezza pallet	189 cm	189 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>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>
08/04/2022	V.Carpentieri	S.Bruno