

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Mod.3.31 Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/2018 Pag.1/5
---	--------------------------------	--

CODICE PRODOTTO:	R0222SG
CODICE EAN 13:	8033622371731
DENOMINAZIONE:	RUSTICI BUFFET ASSORTITI
CARATTERISTICHE:	SNACKS SALATI DI PASTA SFOGLIA CRUDI E SURGELATI FARCITI CON (1) PROSCIUTTO COTTO E RICOTTA, (2) OLIVE E RICOTTA, (3) SPINACI E RICOTTA, (4-5) SALAME E RICOTTA, (6) WURSTEL. SENZA GRASSI IDROGENATI
PESO DICHIARATO:	25 g
PESO MEDIO:	26 g
PESO PASTA:	72% (1-2-3-4) 84% (5) 70% (6)
PESO MEDIO FARCITURA:	28% (1-2-3-4) 16% (5) 30% (6)
PESO MINIMO FARCITURA GARANTITO:	28% (1-2-3-4-6) 13% (5)

INGREDIENTI PASTA:	Farina di FRUMENTO (origine UE), margarina [oli e grassi vegetali in parte frazionati (palma; girasole); acqua; emulsionante (E471) (palma); correttore di acidità (E330); aromi], acqua, sale, estratto di malto (ORZO), amido modificato (patata), amido di tapioca, proteine del GRANO , lievito.	
INGREDIENTI FARCITURE:	<p>(1) Ricotta 16% (origine UE) (siero di LATTE; correttore di acidità: acido citrico; acido lattico), prosciutto cotto 4% (origine UE) [coscia di suino (78%); acqua; amido; aromi naturali; destrosio, fibra vegetale (bambù); sale; aromi; addensanti: (E407), antiossidante: E301, conservante: E250], formaggio a pasta filata [LATTE vaccino; fermenti lattici, sale, caglio], mortadella [carne di suino (91%); trippino di suino; sale, PISTACCHI (0.4%); zucchero; spezie, aromi naturali, antiossidanti: (E301), conservante (E250)], UOVA pastorizzate, sale, grana padano (LATTE, sale caglio di vitello, conservante: lisozima proteina dell'UOVO), spezie.</p> <p>(2) Ricotta 14% (origine UE) (siero di LATTE; correttore di acidità: acido citrico; acido lattico), olive 10% (origine UE) [olive verdi*; acqua; sale; stabilizzante E575; regolatore di acidità: E270, E330 (tracce)], formaggio a pasta filata [LATTE vaccino; fermenti lattici, sale, caglio], UOVA pastorizzate, pecorino romano (LATTE di pecora termizzato; sale; caglio), pasta d'acciughe (ACCIUGHE; sale; olio di semi di girasole). *può contenere noccioli.</p> <p>(3) Ricotta 11% (origine UE) (siero di LATTE; correttore di acidità: acido citrico; acido lattico), spinaci 11% (origine UE), formaggio a pasta filata [LATTE vaccino; fermenti lattici, sale, caglio], UOVA pastorizzate, grana padano (LATTE, sale caglio di vitello, conservante: lisozima proteina dell'UOVO), sale, spezie.</p>	
Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
08/11/2021	V.Carpentieri	S.Bruno


	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Mod.3.31 Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/2018 Pag.2/5
---	--------------------------------	--

	<p>(4-5) Ricotta 18%-10% (origine UE) (siero di LATTE; correttore di acidità: acido citrico; acido lattico), salame 5%-3% (origine UE e non UE) [carne suino (80%); sale; aroma naturale; spezie; zuccheri: destrosio; antiossidante: E301; conservante: E250 - E252], UOVA pastorizzate, formaggio (LATTE, sale, caglio di capretto); spezie, pecorino romano (LATTE di pecora termizzato; sale; fermenti lattici), sale.</p> <p>(6) Wurstel 28% (origine UE) [carne di suino (85%); acqua; sale; fibra vegetale (bambù, carota, barbabietola, agrumi, mela); spezie; aromi; esaltatore di sapidità: glutammato monosodico; antiossidante: ascorbato di sodio; conservante: nitrito di sodio].</p>
--	---

MODALITA' DI PREPARAZIONE:	<i>Cuocere in forno preriscaldato alla temperatura di 180°C per 25/30 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.	SI (1)	SI	SI
Arachidi e prodotti derivati.	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati.	NO	SI	SI
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio).	SI	SI	SI
Uova e derivati.	SI	SI	SI
Pesce e prodotti derivati.	SI (2)	SI	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 ₂ .	NO	NO	SI
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO	NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino.	NO	NO	NO
Può contenere tracce di:	Soia, senape, frutta a guscio (2-3-4-5-6), altra frutta a guscio (1), semi di sesamo, pesce (1-3-4-5-6).		

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:						
Valori medi x 100 g	Prodotti					
	1) Prosciutto cotto e	2) Oliva e ricotta	3) Spinaci e ricotta	4) Salame e ricotta	5) Salame e ricotta	6) Wurstel
Data ultima modifica:	Emissione:		Verifica:			
08/11/2021	V.Carpentieri		S.Bruno			

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Mod.3.31 Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/2018 Pag.3/5
---	--------------------------------	--

	ricotta					
Valore energetico (kJ)	1182	1060	968	1174	1174	1144
(kcal)	281	251	229	279	279	272
Grassi (g)	9,3	6,3	3,6	8,7	8,7	9,7
di cui acidi grassi saturi (g)	1	1,4	0,5	1,4	1,4	1,4
Carboidrati (g)	42	42	42	43	43	36
di cui zuccheri (g)	1,4	1,5	2,2	2,4	2,4	1,1
Fibre (g)	1,2	2,6	2,1	1,5	1,5	1,3
Proteine (g)	6,9	5,7	6,1	6,3	6,3	9,7
Sale (g)	1	1,3	1,2	1,2	1,2	1,6

INFORMAZIONI SENSORIALI:

Aspetto	Forma rettangolare chiuso (1), rettangolare con piccoli tagli orizzontali (2), rettangolare con tagli orizzontali larghi (3), cornetto mignon (4), semicerchio allungato (5), cilindrica (6)
Colore	Giallo scuro dorato unito al rosa scuro del wurstel ed al verde degli spinaci e delle olive
Odore	Tipico dei prodotti salati da forno
Gusto	Salato con nota di salumi di suino, ricotta, olive e spinaci
Consistenza	Sfogliosa e cremosa

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

DICHIARAZIONE O.G.M.:

Gli ingredienti usati per la produzione dei "Rustici buffet assortiti 25 g", non sono geneticamente modificati (O.G.M./Free), così come da dichiarazione degli stessi fornitori delle nostre materie prime.


SHELF-LIFE:

365 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°C.
Non ricongelare il prodotto dopo averlo scongelato e consumare entro le 24 ore.*

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
08/11/2021	V.Carpentieri	S.Bruno

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Mod.3.31 Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/2018 Pag.4/5
---	--------------------------------	--

CONFEZIONAMENTO:	Numero pezzi per busta	/
	Numero buste per cartone	6
	Numero pezzi per cartone	/
	Peso netto per busta	1000 g
	Peso netto cartone	6000 g

IMBALLO PRIMARIO :	<i>Busta neutra per alimento in LDPE termosaldata</i>
	<i>Dimensioni della busta (260x350 mm)</i>
	<i>Peso bustina (15 g)</i>
	<i>Etichetta impressa su busta</i>

IMBALLO SECONDARIO:	Cartone n° 140 San Giorgio
	<i>Misura esterna del cartone (395x262x150 mm)</i>
	<i>Peso cartone (395 g)</i>
	<i>Nastro adesivo bianco</i>
	<i>Etichetta adesiva su cartone</i>

ETICHETTA BUSTA:	<ul style="list-style-type: none"> • Nome del prodotto • Lotto • Scadenza
-------------------------	--

INFO ETICHETTA:	<ul style="list-style-type: none"> • Codice e denominazione prodotto • Peso netto e numero di pezzi per cartone • Caratteristiche prodotto • Lotto • Scadenza • Ingredienti (Reg. UE 1169/2011) • Cross contamination • Modalità di preparazione • Modalità di conservazione • Valori nutrizionali • Info produttore • Codice a barre EAN 128
------------------------	---

PALLETTIZZAZIONE:			
Tipo di pallet	Euro pallet legno	N° totale cartoni per pallet	90
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	/
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	540 Kg
N° cartoni x strato	9	Peso lordo per pallet	604 Kg

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
08/11/2021	V.Carpentieri	S.Bruno



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Mod.3.31
Ed.:03
Rev.00
Data: 10/01/2018
Pag.5/5

N° strati per pallet	10	Altezza pallet	165 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.

PRODUTTORE:	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:
08/11/2021	V.Carpentieri	S.Bruno