

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Mod.3.31 Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/2018 Pag.1/4
---	--------------------------------	--

CODICE PRODOTTO:	S0425SG
CODICE EAN 13:	8033622377894
DENOMINAZIONE:	SFOGLIATELLA RICCIA MIGNON APERITIVO
CARATTERISTICHE:	SNACK SALATO DA FORNO CRUDO E SURGELATO FARCITO CON 1) RICOTTA E SALAME; 2) BROCCOLI E SALSICCIA; 3) MELANZANE E POMODORO; TIPICO DELLA TRADIZIONE NAPOLETANA - PRONTO COTTURA.
PESO DICHIARATO:	35 g
PESO MEDIO:	35 g
PESO PASTA:	58%
PESO FARCITURA:	42%

INGREDIENTI:	<p>1) Sfogliatelle ricotta e salame: Farina di FRUMENTO (origine UE), acqua, formaggio a pasta filata (LATTE vaccino; fermenti LATTICI; sale; caglio), salame (origine UE e non UE) [carne suino (80%); sale; aroma naturale; spezie; zuccheri: destrosio; antiossidante: E301; conservante: E250 - E252], ricotta (origine UE) (siero di LATTE vaccino; LATTE vaccino), strutto, LATTE intero, semola di GRANO duro, sale, formaggio (LATTE; sale; caglio di capretto), grana padano (LATTE, sale, caglio di vitello, conservante: lisozima proteina dell'UOVO), zucchero, burro (LATTE), spezie.</p> <p>2) Sfogliatelle broccoli e salsiccia: Farina di FRUMENTO (origine UE), cime di rapa (origine UE) (18%), strutto, acqua, salsiccia (origine UE) (suino) (8%), LATTE intero, ricotta (siero di LATTE vaccino; LATTE vaccino), mozzarella (LATTE; sale; caglio; fermenti lattici; correttore di acidità: acido citrico), formaggio a pasta filata (LATTE vaccino; fermenti LATTICI; sale; caglio), sale, zucchero, burro (LATTE), UOVA pastorizzate, vino (SOLFITI), olio di semi di girasole, pecorino romano (LATTE di pecora termizzato; sale; caglio), spezie.</p> <p>3) Sfogliatelle melanzane: Farina di FRUMENTO (origine UE), melanzane 19% (origine UE), strutto, polpa di pomodoro (polpa di pomodoro, succo di pomodoro, correttore di acidità E330), acqua, ricotta (siero di LATTE vaccino; LATTE vaccino), LATTE intero, prosciutto cotto [carne di suino (78%); acqua; amido; aromi naturali; destrosio; fibra vegetale (bambù); sale; aromi; addensanti: E407; antiossidanti: E301; conservanti: E250], mozzarella (LATTE; sale; caglio; fermenti LATTICI; correttore di acidità: acido citrico), sale, grana padano (LATTE, sale, caglio di vitello, conservante: lisozima proteina dell'UOVO), zucchero, verdura (cipolla), burro (LATTE), olio extra vergine di oliva, amido di mais pregelatinizzato, pecorino romano (LATTE di pecora termizzato; sale; caglio), amido modificato (mais), LATTOSIO, proteine del LATTE, grassi vegetali in polvere (cocco), LATTE magro in polvere, spezie.</p>
---------------------	---

MODALITA' DI PREPARAZIONE:	<i>Cuocere in forno preriscaldato alla temperatura di 180° per 25/30 minuti.</i>
-----------------------------------	--

Data ultima modifica :	Emissione:	Verifica:
16/03/2022	V.Carpentieri	S.Bruno

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Mod.3.31 Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/2018 Pag.2/4
---	--------------------------------	--

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 (1-2-3)	SI	SI
Soia e prodotti derivati.	NO	SI (1-2-3)	SI
Frutta secca in guscio (es. mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci brasiliane, pistacchi, noci macadamia) e prodotti derivati.	NO	SI (1-2-3)	SI
Arachidi e prodotti derivati.	NO	NO	SI
Semi di sesamo e prodotti derivati.	NO	NO	SI
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio).	SI (1-2-3)	SI	SI
Uova e derivati.	SI (1-2-3)	SI	SI
Pesce e prodotti derivati.	NO	NO	SI
Crostacei e prodotti derivati.	NO	NO	NO
Sedano (compreso sedano-rapa) e prodotti derivati.	NO	SI (1-2-3)	SI
Senape e prodotti derivati.	NO	SI (1-2-3)	SI
Biossido di zolfo e solfiti a concentrazione superiori a 10mg/kg o 10 mg/l, espresso come SO ₂ .	SI (2)	SI (1-3)	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 (1-2-3), sedano(1-2-3), frutta secca a guscio (1-2-3), senape (1-2-3) e solfiti (1-3).		

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:			
Valori medi x 100 g	Prodotti		
	1) Sfogliatelle ricotta e salame	2) Sfogliatelle broccoli e salsiccia	3) Sfogliatelle melanzane
Valore energetico (kJ)	1234	1112	1128
(kcal)	295	266	269
Grassi (g)	15	12	11
di cui acidi grassi saturi (g)	7,1	8,4	6,2
Carboidrati (g)	30	28,1	33
di cui zuccheri (g)	0,70	0,80	1,4
Fibre (g)	1,7	2,1	1,8
Proteine (g)	9,4	9,8	8,6
Sale (g)	1,2	1,3	1,3

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
Aspetto	Forma triangolare tipica della sfogliatella riccia
Colore	Marrone chiaro
Odore	Tipico dei prodotti salati da forno
Gusto	Salato con nota di 1) salame e ricotta 2) broccoli e salsiccia 3) melanzane e ricotta
Consistenza	Croccante e cremosa

Data ultima modifica :	Emissione:	Verifica:
16/03/2022	V.Carpentieri	S.Bruno

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Mod.3.31 Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/2018 Pag.3/4
---	--------------------------------	--

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

DICHIARAZIONE O.G.M.:	<i>Gli ingredienti usati per la produzione delle “Sfogliatelle ricce mignon aperitivo 35 g”, non sono geneticamente modificati (O.G.M./Free), così come da dichiarazione degli stessi fornitori delle nostre materie prime.</i>
------------------------------	---

SHELF-LIFE:	365 giorni dalla data di produzione, purché sia rispettata la catena del freddo e le normali condizioni di magazzinaggio.
--------------------	--

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	<i>Conservare a temperatura non superiore a – 18°C. Non ricongelare il prodotto dopo averlo scongelato e consumare entro le 24 ore.</i>
------------------------------------	---

CONFEZIONAMENTO:	Numero pezzi per busta	/
	Numero buste per cartone	3
	Numero pezzi per cartone	/
	Peso netto per busta	1000 g
	Peso netto cartone	3000 g

IMBALLO PRIMARIO :	<i>Busta neutra per alimento in polietilene (h.d.) termosaldata</i>
	<i>Dimensioni della busta (265x305 mm)</i>

IMBALLO SECONDARIO:	Cartone n° 88 San Giorgio
	<i>Misura esterna del cartone (387x288x88 mm)</i>
	<i>Peso cartone (230 g)</i>
	<i>Nastro adesivo bianco</i>
	<i>Etichetta adesiva su cartone</i>

INFO ETICHETTA:	<ul style="list-style-type: none"> Codice e denominazione prodotto Caratteristiche prodotto Ingredienti (Reg. UE 1169/2011) Cross contamination Modalità di preparazione Modalità di conservazione Valori nutrizionali Info produttore
------------------------	--

Data ultima modifica :	Emissione:	Verifica:
16/03/2022	V.Carpentieri	S.Bruno

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

	<ul style="list-style-type: none"> • Scadenza • Codice a barre EAN 128 • Lotto • Peso netto e numero di pezzi per cartone
--	---

PALLETTIZZAZIONE:			
Tipo di pallet	Euro pallet legno	N° totale cartoni per pallet	112
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	/
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	336 Kg
N° cartoni x strato	8	Peso lordo per pallet	381 Kg
N° strati per pallet	1	Altezza pallet	138 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:
16/03/2022	V.Carpentieri	S.Bruno