

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

| | |
|---|--|
| CODICE PRODOTTO: | S0502SG |
| CODICE EAN 13: | 8033622376811 |
| DENOMINAZIONE: | STELLOTTO DOUBLE CIOCK |
| CARATTERISTICHE: | PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO PRELIEVITATO CRUDO E SURGELATO FARCITO CON CREMA BIANCA SPALMABILE E CREMA GIANDUIA RICOPERTO CON STELLINE DI ZUCCHERO. MARGARINA SENZA GRASSI IDROGENATI |
| PESO DICHIARATO: | 90 g |
| PESO MEDIO: | 92 g |
| PESO PASTA: | 75% |
| PESO MEDIO FARCITURA: | 25% |
| PESO MINIMO FARCITURA GARANTITO: | 23% |
| DIMENSIONI prodotto crudo: | Lunghezza: 9,5 cm ± 0,2 |
| | Larghezza: 9 cm ± 0,2 |
| | Altezza: 2 cm ± 0,2 |

| | |
|---------------------|--|
| INGREDIENTI: | <p>Farina di FRUMENTO (origine Italia), margarina [grasso vegetale (palma); acqua; olio vegetale: girasole; sale; emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi E471; aromi; correttore di acidità: acido citrico E330], crema bianca spalmabile 18% (origine Italia) [zucchero, olio e grasso vegetale (palma RSPO MB, girasole), LATTOSIO, amido modificato, cioccolato bianco 5% (zucchero, burro di cacao, BURRO vaccino anidro, LATTE intero in polvere), BURRO vaccino anidro, emulsionante: lecitina (SOIA), aromi, sale, antiossidante: estratto di rosmarino], acqua, lievito naturale (FRUMENTO), zucchero, crema gianduiata 5% (origine Italia) [zucchero; oli vegetali (girasole e palma); NOCCIOLE (9%); cacao magro al 10/12% di burro di cacao (6%); LATTE intero in polvere; emulsionante: fosfatide di ammonio E442 (colza); aromi], lievito, cacao in polvere, LATTE intero in polvere, sale, burro (LATTE), UOVA pastorizzate, olio di semi di girasole, emulsionante: esteri mono e diacetil tartarici di mono e digliceridi degli acidi grassi (E472e), mono e digliceridi degli acidi grassi (E471), agente antiagglomerante (E170), antiossidante (E300), enzimi, aromi, amido modificato (patata), amido di tapioca, proteine del GRANO.</p> |
|---------------------|--|

| | |
|-----------------------------------|--|
| MODALITA' DI PREPARAZIONE: | <i>Cuocere in forno preriscaldato alla temperatura di 165°/170°C per 20/22 minuti. Per avere un risultato eccellente, bisogna rispettare rigorosamente le istruzioni di cottura.</i> |
|-----------------------------------|--|

| | | | |
|---|-----------------|---------------------------|--------------------|
| LISTA ALLERGENI (Reg. UE n.1169/2011): | Presenza | | |
| | Nel prodotto | Nella linea di produzione | Nello stabilimento |

| | | |
|------------------------------|-------------------|------------------|
| Data ultima modifica: | Emissione: | Verifica: |
| 05/11/2021 | V.Carpentieri | S.Bruno |

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

| | | | |
|---|---|-----------|-----------|
| 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. | SI | SI | SI |
| Frutta secca in guscio (es. mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci brasiliane, pistacchi, noci macadamia) e prodotti derivati. | SI | SI | SI |
| Arachidi e prodotti derivati. | NO | NO | SI |
| 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. | 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 ₂ . | NO | SI | 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: | Semi di sesamo, altra frutta a guscio, senape e solfiti. | | |

| INFORMAZIONI NUTRIZIONALI: | | |
|---------------------------------------|-----------|-------------------|
| Valori medi | Per 100 g | Per porzione 90 g |
| Valore energetico (kJ) | 1825 | 1642 |
| (kcal) | 438 | 394 |
| Grassi (g) | 28 | 25 |
| di cui acidi grassi saturi (g) | 14 | 13 |
| Carboidrati (g) | 40 | 36 |
| di cui zuccheri (g) | 4,9 | 4,4 |
| Fibra (g) | 2,0 | 1,8 |
| Proteine (g) | 6,2 | 5,5 |
| Sale (g) | 0,95 | 0,85 |

| INFORMAZIONI SENSORIALI: | |
|--------------------------|--|
| Aspetto | Forma quadrata |
| Colore | Marrone scuro unito al bianco delle stelline di zucchero |
| Odore | Tipico dei prodotti da forno |
| Gusto | Dolce con nota di crema di cioccolato bianco e gianduia |
| Consistenza | Soffice e sfoglioso |

| 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 | |
| Data ultima modifica: | Emissione: | Verifica: |
| 05/11/2021 | V.Carpentieri | S.Bruno |

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

| | |
|------------|-----------------|
| Salmonella | Assente in 25 g |
|------------|-----------------|

| | |
|------------------------------|---|
| DICHIARAZIONE O.G.M.: | <i>Gli ingredienti usati per la produzione degli "Stellotti double ciocch 90 g", non sono geneticamente modificati (O.G.M./Free), così come da dichiarazione degli stessi fornitori delle nostre materie prime.</i> |
|------------------------------|---|

| | |
|--------------------|--|
| SHELF-LIFE: | 300 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 | 60 | Numero pezzi per cartone | 60 |
| Numero buste per cartone | 1 | Peso netto per busta | 5400 g |
| N° fogli carta da forno x cartone | 2 | Peso netto cartone | 5400 g |

| | |
|---------------------------|---|
| IMBALLO PRIMARIO : | <i>Busta azzurra per alimento in polietilene (h.d.) termo saldata</i> |
| | <i>Dimensioni della busta (600x620 mm)</i> |
| | <i>Peso busta (20 g)</i> |
| | <i>Etichetta impressa su busta</i> |

| | |
|-----------------------------|--|
| IMBALLO SECONDARIO : | Cartone n° 220 San Giorgio |
| | <i>Misura esterna del cartone (395x262x230 mm)</i> |
| | <i>Peso cartone (416 g)</i> |
| | <i>Nastro adesivo bianco</i> |

| | |
|-------------------------|--|
| ETICHETTA BUSTA: | <ul style="list-style-type: none"> • Codice articolo • Nome e peso del prodotto • Caratteristiche prodotto • Ingredienti (Reg. UE 1169/2011) • Cross contamination • Modalità di preparazione • Modalità di conservazione • Valori nutrizionali • Info produttore • Data scadenza • Lotto • Peso netto • Quantità per cartone |
|-------------------------|--|

| | |
|----------------------|--|
| INFO CARTONE: | <ul style="list-style-type: none"> • Codice e denominazione prodotto • Peso netto e numero di pezzi per cartone • Lotto • Scadenza |
|----------------------|--|

| | | |
|------------------------------|-------------------|------------------|
| Data ultima modifica: | Emissione: | Verifica: |
| 05/11/2021 | 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"> • Caratteristiche prodotto • Codice a barre EAN 128 |
|--|--|

| PALLETTIZZAZIONE: | | | |
|--------------------------|-------------------|------------------------------|--------|
| Tipo di pallet | Euro pallet legno | N° totale cartoni per pallet | 72 |
| Misure pallet | 120 x 80 cm | N° totale pezzi per pallet | 4320 |
| Avvolgimento pallet | Film estensibile | Peso netto per pallet | 389 Kg |
| N° cartoni x strato | 9 | Peso lordo per pallet | 440 Kg |
| N° strati per pallet | 8 | Altezza pallet | 199 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: |
| 05/11/2021 | V.Carpentieri | S.Bruno |