

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Ed.:2 Rev.01 Data: 24/11/2015 Pag.1/4 Ultima modifica: 17/01/2017
---	--------------------------------	--

CODICE PRODOTTO:	SGC0139
CODICE EAN 13:	8033622377351
DENOMINAZIONE:	MINI CROISSANT BURÈ ALBICOCCA
CARATTERISTICHE:	PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO PRELIEVITATO CRUDO E SURGELATO FARCITO CON CONFETTURA DI ALBICOCCA E RICOPERTO CON GRANELLA DI ZUCCHERO
PESO DICHIARATO:	45 g
PESO MEDIO:	45 g
PESO PASTA:	88%
PESO MEDIO FARCITURA:	12%
PESO MINIMO FARCITURA GARANTITO:	12%

INGREDIENTI:	Farina di FRUMENTO , burro (LATTE) 24%, acqua, confettura di albicocca 12% [purea di albicocche (40%); sciroppo di glucosio-fruttosio (da FRUMENTO); saccarosio; addensante: pectina; correttore di acidità: acido citrico E330; aromi], lievito naturale (FRUMENTO), zucchero, lievito, LATTE intero in polvere, proteine del LATTE , UOVA , amido modificato (patata), amido di tapioca, proteine del GRANO , aromi, colorante: betacarotene, sale, olio di semi di girasole.
---------------------	--

MODALITA' DI PREPARAZIONE:	<i>Cuocere in forno preriscaldato alla temperatura di 165°/170°C per 18/20 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.	NO	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.	NO	NO	SI

Data di trasmissione :	Emissione:	Verifica:
19/07/2017	V.Carpentieri	S.Bruno

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Ed.:2 Rev.01 Data: 24/11/2015 Pag.2/4 Ultima modifica: 17/01/2017
---	--------------------------------	--

Crostacei e prodotti derivati.	NO	NO	NO
Sedano (compreso sedano-rapa) e prodotti derivati.	NO	NO	SI
Senape e prodotti derivati.	NO	NO	NO
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:	Frutta a guscio, soia, semi di sesamo e solfiti.		

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:		
Valori medi	Per 100 g	Per porzione 45 g
Valore energetico (kJ) (kcal)	1577,4	709,8
	377,6	169,9
Grassi (g)	21,2	9,5
di cui acidi grassi saturi (g)	14,6	6,5
Carboidrati (g)	38,1	17,1
di cui zuccheri (g)	3,5	1,5
Fibre (g)	1,8	0,81
Proteine (g)	7,7	3,4
Sale (g)	1,5	0,67

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
Aspetto	Forma dritta tipica del croissant
Colore	Marrone chiaro unito al bianco della granella di zucchero
Odore	Tipico dei prodotti da forno
Gusto	Dolce con nota di burro e confettura di albicocca
Consistenza	Soffice e sfoglioso

LIMITI MICROBIOLOGICI:	
Ricerche	Limiti
Carica batterica	5 x 10 ⁶ UFC/g
Coliformi	3 x 10 ² UFC/g
E.coli	10 UFC/g
St.Aureus	10 UFC/g
Enterobatteri a 37°C	3 x 10 ² UFC/g
Listeria Monocytogenes	Assente in 1 g
Salmonella	Assente in 25 g

DICHIARAZIONE O.G.M.:	<i>Gli ingredienti usati per la produzione dei "Mini croissant burè albicocca prelievitati 45 g", non sono geneticamente modificati (O.G.M./Free), così come da dichiarazione degli stessi fornitori delle nostre materie prime.</i>
------------------------------	--

Data di trasmissione :	Emissione:	Verifica:
19/07/2017	V.Carpentieri	S.Bruno

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Ed.:2 Rev.01 Data: 24/11/2015 Pag.3/4 Ultima modifica: 17/01/2017
---	--------------------------------	--

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 scongelare il prodotto e una volta cotto consumare entro le 24 ore.</i>
------------------------------------	--

CONFEZIONAMENTO:			
Numero pezzi per busta	100	Numero pezzi per cartone	100
Numero buste per cartone	1	Peso netto per busta	4500 g
N° fogli carta da forno x cartone	2	Peso netto cartone	4500 g

IMBALLO PRIMARIO :	<i>Busta neutra per alimento in polietilene (h.d.) termo saldata</i>
	<i>Dimensioni della busta (580x620 mm)</i>
	<i>Etichetta impressa su busta</i>

IMBALLO SECONDARIO :	Cartone n° 235 San Giorgio
	<i>Misura esterna del cartone (395x262x245 mm)</i>
	<i>Peso cartone (438 g)</i>
	<i>Nastro adesivo bianco</i>

ETICHETTA BUSTA:	<ul style="list-style-type: none"> • Codice articolo • Nome e peso del prodotto • Quantità per cartone • Ingredienti • Modalità di preparazione • Modalità di conservazione • Allergeni • Info produttore • Lotto • Data scadenza
-------------------------	---

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

Data di trasmissione :	Emissione:	Verifica:
19/07/2017	V.Carpentieri	S.Bruno

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Ed.:2 Rev.01 Data: 24/11/2015 Pag.4/4 Ultima modifica: 17/01/2017
---	--------------------------------	--

PALLETTIZZAZIONE:			
Tipo di pallet	Euro pallet legno	N° totale cartoni per pallet	72
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	7200
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	324 Kg
N° cartoni x strato	9	Peso lordo per pallet	375,5 Kg
N° strati per pallet	8	Altezza pallet	211 cm



La foto è solo a scopo puramente illustrativo

CERTIFICAZIONI :	UNI EN ISO 9001:2008
	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 di trasmissione :	Emissione:	Verifica:
19/07/2017	V.Carpentieri	S.Bruno