

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

CODICE PRODOTTO:	C0140SG
CODICE EAN 13:	8033622377818
DENOMINAZIONE:	MINI CROISSANT BURÈ CREMA
CARATTERISTICHE:	PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO PRELIEVITATO CRUDO E SURGELATO FARCITO CON CREMA VANIGLIA E RICOPERTO CON CODETTE DI ZUCCHERO BIANCHE
PESO DICHIARATO:	45 g
PESO MEDIO:	45 g
PESO PASTA:	88%
PESO MEDIO FARCITURA:	12%
PESO MINIMO FARCITURA GARANTITO:	12%

INGREDIENTI:	Farina di FRUMENTO (origine Italia), burro (LATTE) 24% (origine Italia), acqua, crema 16% (origine Italia) [acqua, zucchero, amido modificato (mais), LATTE magro in polvere, tuorlo d' UOVO fresco, grassi vegetali (palma), conservante: E202, aromi, sale], lievito naturale (FRUMENTO), zucchero, lievito, LATTE intero in polvere, sale, proteine del LATTE , amido di riso, glucosio, amido di frumento deglutinato, vanillina, agente di rivestimento: cera carnauba, olio di semi di girasole, LATTE scremato in polvere, amido di mais, emulsionante: E471, stabilizzante: E407, regolatore acidità: E339ii, colorante: betacarotene, aromi.
---------------------	---

MODALITA' DI PREPARAZIONE:	<i>Cuocere in forno preriscaldato alla temperatura di 165°/170°C per 20/22 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	SI
Semi di sesamo e prodotti derivati.	NO	SI	SI
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio).	SI	SI	SI
Uova e derivati.	NO	SI	SI
Pesce e prodotti derivati.	NO	NO	SI
Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:	
20/05/2020	V.Carpentieri	S.Bruno	

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

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, uova, semi di sesamo e solfiti.		

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:		
Valori medi	Per 100 g	Per porzione 45 g
Valore energetico (kJ)	1446	651
(kcal)	346	156
Grassi (g)	18	8
di cui acidi grassi saturi (g)	5,4	2,4
Carboidrati (g)	38	17
di cui zuccheri (g)	11	5,1
Fibre (g)	1,8	0,81
Proteine (g)	7,9	3,5
Sale (g)	0,95	0,42

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
Aspetto	Forma dritta tipica del croissant
Colore	Marrone chiaro unito al bianco delle codette di zucchero
Odore	Tipico dei prodotti da forno
Gusto	Dolce con nota di burro e crema vaniglia
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
Salmonella	Assente in 25 g

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

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
20/05/2020	V.Carpentieri	S.Bruno

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

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 Dimensioni della busta (580x620 mm) Etichetta impressa su busta</i>
---------------------------	--

IMBALLO SECONDARIO :	<i>Cartone n° 220 San Giorgio Misura esterna del cartone (395x262x230 mm) Peso cartone (416 g) 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 • Caratteristiche prodotto • Codice a barre EAN 128

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
20/05/2020	V.Carpentieri	S.Bruno

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

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	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:
20/05/2020	V.Carpentieri	S.Bruno