


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

LINEA PRODOTTI:	SFOGLIA DOLCE
CODICE PRODOTTO:	D101CSG
CODICE EAN 13:	8053307550145
DENOMINAZIONE:	DANESE ALLA CREMA
CARATTERISTICHE:	PASTA DANESE LIEVITATA CRUDA E SURGELATA CON CREMA PASTICCERA E GUARNIZIONE DI NOCCIOLA
PESO DICHIARATO:	100g
PESO MEDIO:	102g
PESO PASTA:	73%
PESO FARCITURA	27%
DIMENSIONI:	90x90x20 mm

INGREDIENTI:	<p>Acqua, farina di FRUMENTO, oli vegetali [palma (100% certificato RSPO sostenibile dalla catena di approvvigionamento Segregata (SG)), colza], zucchero, UOVA, lievito, sciroppo di zucchero invertito, NOCCIOLE, destrosio, siero in polvere (LATTE), GLUTINE di FRUMENTO, MANDORLE, grasso vegetale (noce di cocco), semi di SOIA, sale iodato (sale, iodato di potassio), sale, fagioli, sciroppo di glucosio, semi di albicocca, proteine del LATTE, LATTE intero in polvere, vitamina A, coloranti (E160a(ii), E160a(iii)), antiossidante (E223), correttori di acidità (E330, E339), agente di trattamento della farina (E300), emulsionanti (E450, E471), addensanti (E401, E406), amidi modificati (E1412, E1414), aroma naturale, aroma, enzimi, stabilizzanti (E404, E450, E516, E953).</p>
---------------------	---

MODALITA' DI PREPARAZIONE:	Cuocere in forno preriscaldato alla temperatura di 190°C per 17-20 minuti.
-----------------------------------	--

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.	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	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati.	NO	NO	NO
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio).	SI	SI	SI
Uova e derivati.	SI	SI	SI
Pesce e prodotti derivati.	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti derivati.	NO	NO	NO
Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:	
28/08/2020	V.Carpentieri	S.Bruno	

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

Sedano (compreso sedano-rapa) e prodotti derivati.	NO	NO	NO
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	NO	NO
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		

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:	
Valori medi	Per 100 g
Valore energetico (kJ)	1424
(kcal)	342
Grassi (g)	22
di cui acidi grassi saturi (g)	9
Carboidrati (g)	30
di cui zuccheri (g)	10
Fibre (g)	1,1
Proteine (g)	5
Sale (g)	0,4


INFORMAZIONI SENSORIALI:	
Aspetto	Forma rettangolare con angoli smussati
Colore	Marrone dorato unito al giallo della crema
Odore	Tipico dei prodotti da forno
Gusto	Dolce con nota di crema pasticcera e nocciola
Consistenza	Croccante, morbido all'interno

LIMITI MICROBIOLOGICI:	
Ricerche	Limiti
E.coli	100 (ufc/g)
Bacillus cereus	1000 (ufc/g)
St.Aureus	100 (ufc/g)
Salmonella sp.	Assente/25g (ufc/g)
Listeria sp.	100 (ufc/g)

DICHIARAZIONE O.G.M.:	<i>Gli ingredienti usati per la produzione delle "Danese alla crema", 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.
--------------------	--

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
28/08/2020	V.Carpentieri	S.Bruno

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

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	12	Numero pezzi per cartone	48
Numero buste per cartone	4	Peso netto per busta	1,2 kg
N° fogli carta da forno x cartone	-	Peso netto cartone	4,8 kg

IMBALLO PRIMARIO :	<i>Busta in plastica, PE/PA blue</i>
	<i>Dimensioni della busta (520x350 mm)</i>
	<i>Peso busta 19 g</i>
IMBALLO SECONDARIO :	<i>Box cartone</i>
	<i>Misura esterna del cartone (396x296x150 mm)</i>
	<i>Peso cartone (794 g)</i>
	<i>Nastro adesivo bianco</i>

ETICHETTA SCATOLA:	<ul style="list-style-type: none"> • Codice articolo • Nome e peso del prodotto • Quantità per cartone • Ingredienti (Reg. UE 1169/2011) • Modalità di preparazione • Modalità di conservazione • Cross contamination • Info distributore • Lotto • Data scadenza • Peso netto • Quantità per cartone • Codice a barre EAN 128
---------------------------	---

PALLETTIZZAZIONE:			
Tipo di pallet	Euro pallet legno	N° totale cartoni per pallet	96
Misure pallet	120 x 80 x 15 cm	N° totale pezzi per pallet	4608
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	460,8 kg
N° cartoni x strato	8	Peso lordo per pallet	563 kg
N° strati per pallet	12	Altezza pallet	195 cm

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
28/08/2020	V.Carpentieri	S.Bruno

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

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:
28/08/2020	V.Carpentieri	S.Bruno