

| | | |
|---|--------------------------------|---|
|  | SCHEDA TECNICA PRODOTTO | Mod.:3.31 Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/18 Pag.1/4 |
|---|--------------------------------|---|

| | |
|---|--|
| CODICE PRODOTTO: | C2008SG |
| CODICE EAN 13: | 8033622371817 |
| DENOMINAZIONE: | CROISSANT INTEGRALE AL MIELE |
| CARATTERISTICHE: | PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO PRELIEVITATO CRUDO E SURGELATO FARCITO CON PREPARATO DI MIELE E RICOPERTO CON GRANELLA DI ZUCCHERO DI CANNA GREZZO. SENZA GRASSI IDROGENATI |
| PESO DICHIARATO: | 80 g |
| PESO MEDIO: | 81 g |
| PESO PASTA: | 85 % |
| PESO MEDIO FARCITURA: | 15 % |
| PESO MINIMO FARCITURA GARANTITO: | 12,5 % |

| | |
|---------------------|--|
| INGREDIENTI: | Margarina (origine UE) [grasso vegetale (palma); acqua; olio vegetale: girasole; sale; emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi (girasole e/o palma); aromi; correttore di acidità: acido citrico], farina di FRUMENTO , acqua, FARINA INTEGRALE (18%) (origine UE), preparato di miele 12,5% (origine UE) [purea di mele; miele (40%); saccarosio, sciroppo di glucosio-fruttosio (da FRUMENTO); gelificante: pectina; correttore di acidità: acido citrico (E330); aromi], zucchero, UOVA , miele 1,8% (origine UE e non UE), sale, LATTE intero in polvere, estratto di malto (ORZO) in polvere, aromi, amido modificato (patata), amido di tapioca, proteine del GRANO . |
|---------------------|--|

| | |
|-----------------------------------|--|
| MODALITA' DI PREPARAZIONE: | <i>Cuocere in forno preriscaldato alla temperatura di 165°/170°C per 22/25 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 |
| Data ultima modifica: | Emissione: | Verifica: | |
| 06/05/2021 | V.Carpentieri | S.Bruno | |

| | | |
|---|--------------------------------|---|
|  | SCHEDA TECNICA PRODOTTO | Mod.:3.31 Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/18 Pag.2/4 |
|---|--------------------------------|---|

| | | | |
|---|---|----|----|
| 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 | 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: | Soia, frutta secca a guscio, semi di sesamo e solfiti. | | |

| INFORMAZIONI NUTRIZIONALI: | | |
|---------------------------------------|-----------|-------------------|
| Valori medi | Per 100 g | Per porzione 80 g |
| Valore energetico (kJ) | 1402 | 1121 |
| (kcal) | 335 | 268 |
| Grassi (g) | 17 | 13 |
| di cui acidi grassi saturi (g) | 8,8 | 7,0 |
| Carboidrati (g) | 35 | 28 |
| di cui zuccheri (g) | 6,0 | 4,8 |
| Fibra (g) | 3,2 | 2,5 |
| Proteine (g) | 9,2 | 7,3 |
| Sale (g) | 0,50 | 0,4 |

| INFORMAZIONI SENSORIALI: | |
|--------------------------|---|
| Aspetto | Forma diritta tipica del croissant |
| Colore | Marrone chiaro unito al dorato delle granelle di zucchero di canna grezzo |
| Odore | Tipico dei prodotti da forno |
| Gusto | Dolce con nota di miele |
| Consistenza | Soffice e sfoglioso |

| 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 dei “Croissant integrali al miele prelievati 80 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: |
| 06/05/2021 | V.Carpentieri | S.Bruno |

| | | |
|---|--------------------------------|---|
|  | SCHEDA TECNICA PRODOTTO | Mod.:3.31 Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/18 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 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 | 4800 g |
| N° fogli carta da forno x cartone | 2 | Peso netto cartone | 4800 g |

| | |
|---------------------------|--|
| IMBALLO PRIMARIO : | <i>Busta neutra per alimento in polietilene (h.d.) termo saldata</i> |
| | <i>Dimensioni della busta (620x620 mm)</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 • Caratteristiche prodotto • Codice a barre EAN 128 |

| | | |
|------------------------------|-------------------|------------------|
| Data ultima modifica: | Emissione: | Verifica: |
| 06/05/2021 | V.Carpentieri | S.Bruno |

| | | |
|---|--------------------------------|---|
|  | SCHEDA TECNICA PRODOTTO | Mod.:3.31 Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/18 Pag.4/4 |
|---|--------------------------------|---|

| PALLETIZZAZIONE: | | | |
|----------------------|-------------------|------------------------------|----------|
| 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 | 345,6 Kg |
| N° cartoni x strato | 9 | Peso lordo per pallet | 397 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: |
| 06/05/2021 | V.Carpentieri | S.Bruno |