

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

CODICE PRODOTTO:	C0605SG
CODICE EAN 13:	8033622371618
DENOMINAZIONE:	CIAMBELLA ZUCCHERATA
CARATTERISTICHE:	PRODOTTO DOLCIARIO DI PASTA LIEVITATA FRITTO E SURGELATO RICOPERTO CON GRANELLA DI ZUCCHERO. SENZA OLIO DI PALMA
PESO DICHIARATO:	70 g
PESO MEDIO:	71 g
DIMENSIONI:	Diametro: 11 cm $\pm$ 0,5
	Altezza: 3,5 cm $\pm$ 0,5

INGREDIENTI:	Farina di FRUMENTO , zucchero (14%), acqua, margarina [olio di girasole alto oleico, grasso vegetale (burro di karité), acqua, sale, emulsionante mono e digliceridi degli acidi grassi, succo di limone concentrato], olio vegetale (girasole), ALBUME pastorizzato, UOVA pastorizzate, lievito, LATTE intero in polvere, sale, aromi, lecitina di girasole, sciroppo di glucosio, emulsionanti: (esteri mono e diacetil tartarici di mono e digliceridi degli acidi grassi, mono e digliceridi degli acidi grassi), agente di trattamento della farina: acido ascorbico.
---------------------	--

MODALITA' DI PREPARAZIONE:	<i>Scongellare il prodotto a temperatura ambiente per 60/90 minuti. Solo quando sarà servito, riscaldare in forno a 110° C per 2 minuti.</i>
-----------------------------------	--

LISTA ALLERGENI (Reg. UE n.1169/2011):	Presenza			
	Nel prodotto	Nella linea di produzione	Cross contamination da materia prima	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	NO
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	NO	SI	NO
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio).	SI	SI	-	SI
Uova e derivati.	SI	SI	-	SI
Pesce e prodotti derivati.	NO	NO	-	SI

Data ultima modifica :	Emissione:	Verifica:
19/11/2025	V.Carpentieri	S.Bruno

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Mod.3.31 Ed.:03 Rev.01 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	SI	NO
Biossido di zolfo e solfiti a concentrazione superiori a 10mg/kg o 10 mg/l, espresso come SO ₂ .	NO	NO	-	SI
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO	NO	-	NO
Lupino e prodotti a base di lupino.	NO	NO	-	NO
Può contenere:	Frutta secca a guscio, soia, semi di sesamo e senape			

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:		
Valori medi	Per 100 g	Per porzione 70 g
Valore energetico (kJ)	1476	1033
(kcal)	351	246
Grassi (g)	13	9,4
di cui acidi grassi saturi (g)	2,7	1,8
Carboidrati (g)	49	33
di cui zuccheri (g)	16	11
Fibra (g)	1,8	1,2
Proteine (g)	8,8	6,1
Sale (g)	0,95	0,66

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
Aspetto	Forma rotonda tipica della ciambella
Colore	Marrone chiaro unito al bianco della granella di zucchero
Odore	Tipico dei prodotti dolci fritti
Gusto	Dolce
Consistenza	Morbida

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 delle “Ciambelle zuccherate 70 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:
19/11/2025	V.Carpentieri	S.Bruno

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

SHELF-LIFE:	365 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	2
	Numero buste per cartone	20
	Numero pezzi per cartone	40
	Peso netto per busta	140
	Peso netto cartone	2800

IMBALLO PRIMARIO :	<i>Busta neutra per alimento (pp coex) termosaldata</i>
	<i>Dimensioni della busta (320x130 mm)</i>
	<i>Etichetta impressa su busta</i>

IMBALLO SECONDARIO :	<i>Scatola n° 7 San Giorgio</i>
	<i>Misura esterna della scatola (382x292x266 mm)</i>
	<i>Peso cartone (516 g)</i>
	<i>Nastro adesivo bianco</i>

ETICHETTA BUSTA:	• Nome del prodotto • Lotto • Scadenza
-------------------------	--

INFO CARTONE:	• Codice e denominazione prodotto • Peso netto e numero di pezzi per cartone • Caratteristiche prodotto • Lotto • Scadenza • Ingredienti (Reg. UE 1169/2011) • Cross contamination • Modalità di preparazione • Modalità di conservazione • Info produttore • Informazioni nutrizionali
----------------------	---

Data ultima modifica :	Emissione:	Verifica:
19/11/2025	V.Carpentieri	S.Bruno

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

	• Codice a barre EAN 128
--	--

PALLETTIZZAZIONE:			
Tipo di pallet	Euro pallet legno	N° totale cartoni per pallet	56
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	2240
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	157 Kg
N° cartoni x strato	8	Peso lordo per pallet	206 Kg
N° strati per pallet	7	Altezza pallet	201 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
--------------------	---

Data ultima modifica :	Emissione:	Verifica:
19/11/2025	V.Carpentieri	S.Bruno

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Mod.3.31 Ed.:03 Rev.01 Data: 10/01/2018 Pag.5/4
---	--	---

	www.sangiorgiospa.eu
--	--

Data ultima modifica :	Emissione:	Verifica:
19/11/2025	V.Carpentieri	S.Bruno