

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Mod.3.31 Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/2018 Pag.1/5
---	--------------------------------	--

CODICE PRODOTTO:	D1302SG
CODICE EAN 13:	8033622372745
DENOMINAZIONE:	DUETTO AI FRUTTI DI BOSCO
CARATTERISTICHE:	PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO PRELIEVITATO CON DOPPIO STRATO DI PASTA (CLASSICO E FUXIA FRUTTI DI BOSCO) CRUDO E SURGELATO FARCITO CON FARCITURA AI FRUTTI DI BOSCO CON LUCIDO IN COPERTURA. SENZA GRASSI IDROGENATI
PESO DICHIARATO:	98 g
PESO PASTA:	86%
PESO MEDIO FARCITURA:	14%

INGREDIENTI:	Farina di FRUMENTO , margarina [grasso vegetale (palma); acqua; oli vegetali: (girasole, soia in proporzione variabile); sale; emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi; aromi; correttore di acidità: acido citrico], farcitura frutti di bosco 14% [frutti di bosco 40% (ribes rosso, mirtillo nero, fragola, lampone); sciroppo di glucosio-fruttosio; zucchero; gelificante: pectina; acidificante: acido citrico; aromi; conservante: potassio sorbato], acqua, lievito naturale (acqua, farina di FRUMENTO , lievito naturale in polvere), lievito, zucchero, UOVA pastorizzate, LATTE intero in polvere, sale, emulsionanti: (esteri mono e diacetil tartarici di mono e digliceridi degli acidi grassi, mono e digliceridi degli acidi grassi), colorante: cocciniglia, burro (LATTE), aromi, olio di semi di girasole, stabilizzante: isomalto, sciroppo di glucosio, agente gelificante: agar, acidificante: acido citrico, conservante: potassio sorbato, colorante: betacarotene.
---------------------	---

MODALITA' DI PREPARAZIONE:	<i>Cuocere in forno preriscaldato alla temperatura di 165°/170°C per 23/25 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	NO	SI	NO

Data ultima modifica :	Emissione:	Verifica:
21/01/2026	V.Carpentieri	S.Bruno



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Mod.3.31
Ed.:03
Rev.00
Data: 10/01/2018
Pag.2/5

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
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	SI	-	SI
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO	NO	-	NO
Lupino e prodotti a base di lupino.	NO	NO	-	NO
Può contenere:	Soia, frutta secca a guscio, semi di sesamo, senape e solfiti.			

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:

Valori medi	Per 100 g	Per porzione 98 g
Valore energetico (kJ)	1360	1333
(kcal)	323	317
Grassi (g)	11	11
di cui acidi grassi saturi (g)	2,8	2,7
Carboidrati (g)	49	48
di cui zuccheri (g)	12	12
Fibra (g)	2,0	1,96
Proteine (g)	7,4	7,2
Sale (g)	1,0	0,98

INFORMAZIONI SENSORIALI:

Aspetto	Forma diritta tipica del croissant
Colore	Marrone chiaro con strisce rosa
Odore	Tipico dei prodotti da forno
Gusto	Dolce con nota di frutti di bosco
Consistenza	Soffice e sfoglioso

LIMITI MICROBIOLOGICI:

Ricerche	Limiti
Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 100 ufc/g
E.coli	≤ 100 ufc/g
Muffe	≤ 10000 ufc/g
Bacillus cereus	≤ 1000 ufc/g

Data ultima modifica :	Emissione:	Verifica:
21/01/2026	V.Carpentieri	S.Bruno

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Mod.3.31 Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/2018 Pag.3/5
---	--	--

Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g
Salmonella	Assente in 25 g

DICHIARAZIONE O.G.M.:	<i>Gli ingredienti usati per la produzione dei “Duetti ai frutti di bosco 98 g”, non sono geneticamente modificati (O.G.M./Free), così come da dichiarazione degli stessi fornitori delle nostre materie prime.</i>
------------------------------	---

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 una volta cotto consumare entro le 24 ore.</i>
------------------------------------	---

CONFEZIONAMENTO:			
Numero pezzi per busta	45	Numero pezzi per cartone	45
Numero buste per cartone	1	Peso netto per busta	4410 g
N° fogli carta da forno x cartone	2	Peso netto cartone	4410 g

IMBALLO PRIMARIO :	<i>Busta azzurra per alimento in polietilene (h.d.) termo saldata</i>
	<i>Dimensioni della busta (580x620 mm)</i>
	<i>Peso busta (20 g)</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:	• 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
-------------------------	---

Data ultima modifica :	Emissione:	Verifica:
21/01/2026	V.Carpentieri	S.Bruno

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Mod.3.31 Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/2018 Pag.4/5
---	--------------------------------	--

	• Lotto • Peso netto • Quantità per cartone
INFO CARTONE:	• Codice e denominazione prodotto • Peso netto e numero di pezzi per cartone • Lotto • Scadenza • Caratteristiche prodotto • Codice a barre EAN 128

PALLETTIZZAZIONE:			
Tipo di pallet	Euro pallet legno	N° totale cartoni per pallet	72
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	3240
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	317,52 Kg
N° cartoni x strato	9	Peso lordo per pallet	364 Kg
N° strati per pallet	8	Altezza pallet	199 cm



La foto è solo a scopo puramente illustrativo

Data ultima modifica :	Emissione:	Verifica:
21/01/2026	V.Carpentieri	S.Bruno

	SCHEMA TECNICA PRODOTTO	Mod.3.31 Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/2018 Pag.5/5
---	--------------------------------	--

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. Il prodotto è utilizzabile da tutte le categorie di consumatori ad eccezione di diabetici e soggetti allergici agli ingredienti indicati.
------------------------------	---

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:
21/01/2026	V.Carpentieri	S.Bruno