

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

CODICE PRODOTTO:	D1303SG
CODICE EAN 13:	8033622375968
DENOMINAZIONE:	DUETTO PISTACCHIO
CARATTERISTICHE:	PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO PRELIEVITATO CON DOPPIO STRATO DI PASTA (CLASSICO E VERDE PISTACCHIO) CRUDO E SURGELATO FARCITO CON CREMA DI PISTACCHIO CON LUCIDO IN COPERTURA. SENZA GRASSI IDROGENATI
PESO DICHIARATO:	98 g
PESO PASTA:	86%
PESO MINIMO FARCITURA GARANTITO:	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], crema pistacchio 14% [Zucchero, oli e grassi vegetali (girasole, burro di cacao - in proporzione variabile), PISTACCHIO 16%, amido modificato, LATTE scremato in polvere, emulsionanti (lecitine: SOIA), aroma, coloranti (E150a, E141ii)], acqua, lievito naturale (acqua, farina di FRUMENTO , lievito naturale in polvere), zucchero, lievito, UOVA pastorizzate, LATTE intero in polvere, sale, colorante: (complesso delle clorofille con rame, curcumina), emulsionanti: (esteri mono e diacetil tartarici di mono e digliceridi degli acidi grassi, mono e digliceridi degli acidi grassi), stabilizzante: isomalto, sciroppo di glucosio, agente gelificante: agar, acidificante: acido citrico, conservante: potassio sorbato, aromi, burro (LATTE), olio di semi di girasole.
---------------------	--

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	Possibile contaminazione crociata 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.	SI	SI	SI	NO
Frutta secca in guscio (es. mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci brasiliane, pistacchi, noci macadamia) e prodotti derivati.	SI	SI	-	SI

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
30/01/2026	V.Carpentieri	S.Bruno



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

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

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	SI
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:	altra frutta a guscio, semi di sesamo, senape e solfiti.			

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:

Valori medi	Per 100 g	Per porzione 98 g
Valore energetico (kJ)	1651	1530
(kcal)	395	387
Grassi (g)	22	22
di cui acidi grassi saturi (g)	11	11
Carboidrati (g)	39	38
di cui zuccheri (g)	4,5	4,4
Fibra (g)	4,5	4,4
Proteine (g)	8,1	7,9
Sale (g)	0,82	0,80

INFORMAZIONI SENSORIALI:

Aspetto	Forma diritta tipica del croissant
Colore	Marrone chiaro con strisce verdi
Odore	Tipico dei prodotti da forno
Gusto	Dolce con nota di crema di pistacchio
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
Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g
Salmonella	Assente in 25 g

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
30/01/2026	V.Carpentieri	S.Bruno

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

DICHIARAZIONE O.G.M.:	<i>Gli ingredienti usati per la produzione dei “Duetti pistacchio 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 (20g)</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 • Lotto • Peso netto • Quantità per cartone
-------------------------	--

INFO CARTONE:	• Codice e denominazione prodotto • Peso netto e numero di pezzi per cartone • Lotto • Scadenza
----------------------	--

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
30/01/2026	V.Carpentieri	S.Bruno

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

	• 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

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:
30/01/2026	V.Carpentieri	S.Bruno