

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/18 Pag.1/5
---	--------------------------------	---

CODICE PRODOTTO:	P1501SG
CODICE EAN 13:	8033622371557
DENOMINAZIONE:	PAN WURSTEL
CARATTERISTICHE:	PRODOTTO SALATO DA FORNO PRELIEVITATO CRUDO E SURGELATO FARCITO CON WÜRSTEL. SENZA GRASSI IDROGENATI
PESO DICHIARATO:	160 g
PESO MEDIO:	161 g
PESO PASTA:	50%
PESO FARCITURA:	50%
DIMENSIONI:	Lunghezza: 14 cm $\pm$ 0,5
	Larghezza: 6 cm $\pm$ 0,2
	Altezza: 4,5 cm $\pm$ 0,2

INGREDIENTI:	Wurstel 45% [carne di suino (85%); acqua; sale; fibra vegetale (bambù, carota, barbabietola, agrumi, mela); spezie, aromi; esaltatore di sapidità: glutammato monosodico; antiossidante: ascorbato di sodio; conservante: nitrito di sodio], farina di FRUMENTO, acqua, 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], UOVA pastorizzate, strutto, lievito, destrosio, agente di trattamento della farina: acido ascorbico, pecorino romano (LATTE di pecora termizzato; sale; caglio), sale, spezie, lievito naturale (acqua, farina di FRUMENTO, lievito naturale in polvere).
---------------------	---

MODALITA' DI PREPARAZIONE:	<i>Cuocere in forno preriscaldato alla temperatura di 180/190°C per 20/25 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	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

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

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/18 Pag.2/5
---	--------------------------------	---

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:	Frutta a guscio, semi di sesamo, senape, soia e solfiti			

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:		
Valori medi	Per 100 g	Per porzione 160 g
Valore energetico (kJ) (kcal)	939	1503
	222	356
Grassi (g)	4,4	7,0
di cui acidi grassi saturi (g)	2,2	3,5
Carboidrati (g)	32	51
di cui zuccheri (g)	0,3	0,4
Fibre (g)	0,4	0,6
Proteine (g)	13	21
Sale (g)	1,7	2,7

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
Aspetto	Forma cilindrica
Colore	Giallo scuro dorato unito al rosa scuro del wurstel
Odore	Tipico dei prodotti salati da forno
Gusto	Salato con nota di carne suina
Consistenza	Morbida

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:
11/11/2025	V.Carpentieri	S.Bruno

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/18 Pag.3/5
---	--------------------------------	---

DICHIARAZIONE O.G.M.:	<i>Gli ingredienti usati per la produzione dei “Pan wurstel 160 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 consumare entro le 24 ore.</i>
------------------------------------	---

CONFEZIONAMENTO:	Numero pezzi per busta	30
	Numero buste per cartone	1
	Numero pezzi per cartone	30
	Peso netto per busta	4800 g
	Peso netto cartone	4800 g

IMBALLO PRIMARIO :	<i>Busta neutra per alimento in polietilene (h.d.) termosaldato</i>
	<i>Dimensioni della busta (630x620 mm)</i>
	<i>Etichetta impressa su busta</i>

IMBALLO SECONDARIO :	<i>Cartone n° 180 San Giorgio</i>
	<i>Misura esterna del cartone (395x262x190 mm)</i>
	<i>Peso cartone (394 g)</i>
	<i>Nastro adesivo bianco</i>

ETICHETTA BUSTA:	• Codice articolo • Nome e peso del prodotto • Quantità per cartone • Ingredienti (Reg. UE 1169/2011) • Modalità di preparazione • Modalità di conservazione • Allergeni • Info produttore • Lotto • Data scadenza
-------------------------	---

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

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/18 Pag.4/5
---	--------------------------------	---

INFO CARTONE:	• Codice e denominazione prodotto • Peso netto e numero di pezzi per cartone • Caratteristiche prodotto • Lotto • Scadenza • Valori nutrizionali • 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	2160
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	345,6 Kg
N° cartoni x strato	9	Peso lordo per pallet	393,9 Kg
N° strati per pallet	8	Altezza pallet	167 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.
-----------------------------	--

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

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/18 Pag.5/5
---	--	--

PRODUTTORE:	San Giorgio S.p.A. via G.Petti, 10/II – 84083 Castel San Giorgio (SA) Tel: 081/9535125 - Fax: 081/9535099 e-mail: info@sangiorgiospa.eu www.sangiorgiospa.eu
---------------------------	--

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