

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

CODICE PRODOTTO:	S0204SG
CODICE EAN 13:	8033622372769
DENOMINAZIONE:	STRUDEL MELA E UVETTA
CARATTERISTICHE:	PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO DI PASTA SFOGLIA CRUDO E SURGELATO FARCITO CON PREPARATO DI MELA E UVETTA RICOPERTO CON GRANELLA DI ZUCCHERO – PRONTO COTTURA. SENZA GRASSI IDROGENATI
PESO DICHIARATO:	95 g
PESO MEDIO:	96 g
PESO PASTA:	69%
PESO MEDIO FARCITURA:	31%
PESO MINIMO FARCITURA GARANTITO:	29%
DIMENSIONI:	Lunghezza: 13 cm ± 0,5
	Larghezza: 6 cm ± 0,2
	Altezza: 2 cm ± 0,2

INGREDIENTI:	Farina di FRUMENTO , margarina [oli e grassi vegetali (palma; girasole); acqua; emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi; correttore di acidità: acido citrico; aromi], preparato di mela e uvetta 29% [cubetti di mela 50%; purea di mela 16%; zucchero; sciroppo di glucosio- fruttosio; uva sultanina 6%; amido modificato di mais; acidificante: acido citrico, conservante: potassio sorbato; aromi], acqua, zucchero, strutto, estratto di malto in polvere (ORZO), LATTE intero in polvere, destrosio, sale, amido modificato (patata), amido di tapioca, proteine del GRANO .
---------------------	--

MODALITA' DI PREPARAZIONE:	<i>Cuocere in forno preriscaldato alla temperatura di 170/180°C per 28/30 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,	NO	SI	-	SI
Data ultima modifica:	Emissione:		Verifica:	
25/03/2025	V.Carpentieri		S.Bruno	



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

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

anacardi, noci pecan, noci brasiliane, pistacchi, noci macadamia) e prodotti derivati.				
Arachidi e prodotti derivati.	NO	NO	-	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati.	NO	NO	SI	SI
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio).	SI	SI	-	SI
Uova e derivati.	NO	SI	-	SI
Pesce e prodotti derivati.	NO	SI	-	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	SI	NO
Può contenere tracce di:	Soia, frutta secca a guscio, uova, semi di sesamo, senape, solfiti, lupini e pesce.			

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:

Valori medi	Per 100 g	Per porzione 95 g
Valore energetico (kJ)	1215	1154
(kcal)	288	274
Grassi (g)	8,5	8,0
di cui acidi grassi saturi (g)	1,1	1,0
Carboidrati (g)	48	46
di cui zuccheri (g)	16	15
Fibra (g)	1,8	1,7
Proteine (g)	4,0	3,8
Sale (g)	1,3	1,2

INFORMAZIONI SENSORIALI:

Aspetto	Forma rettangolare allungata con tagli perpendicolari in superficie
Colore	Marrone chiaro unito al giallo paglierino della crema.
Odore	Tipico dei prodotti da forno
Gusto	Dolce con nota di crema pasticcera
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:
25/03/2025	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

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	60
	Numero buste per cartone	1
	Numero pezzi per cartone	60
	Peso netto per busta	5700 g
	Peso netto cartone	5700 g

IMBALLO PRIMARIO :	<i>Busta azzurra per alimento in polietilene (h.d.) termo saldata</i>
	<i>Dimensioni della busta (560x575 mm)</i>
	<i>Peso busta 20g</i>
	<i>Etichetta impressa su busta</i>
IMBALLO SECONDARIO :	Cartone n° 180 San Giorgio
	<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 • 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	
Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
25/03/2025	V.Carpentieri	S.Bruno

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

	• 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	4320
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	411 Kg
N° cartoni x strato	9	Peso lordo per pallet	464.8 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:
25/03/2025	V.Carpentieri	S.Bruno

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

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:
25/03/2025	V.Carpentieri	S.Bruno