

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

CODICE PRODOTTO:	RP221SG
CODICE EAN 13:	8033622374244
DENOMINAZIONE:	MINI PAIN AU CHOCOLAT REVER
CARATTERISTICHE:	FAGOTTINO AL CIOCCOLATO PRELIEVITATO E CONGELATO
PESO DICHIARATO:	30 g
PESO PASTA:	86,7 %
PESO MEDIO FARCITURA:	13,3%
DIMENSIONI:	Lunghezza: 5 cm $\pm$ 0,5
	Larghezza: 5 cm $\pm$ 0,5
	Altezza: 2 cm $\pm$ 0,5

INGREDIENTI:	Pasta: farina di FRUMENTO , acqua, olio di palma, lievito, zucchero, burro (LATTE), olio di cocco, sale, olio di semi di colza, GLUTINE di FRUMENTO , emulsionante (E471), correttore di acidità (E330), aroma naturale, agente di trattamento della farina (E300), enzimi, UOVA . Farcitura: cioccolato (cacao: 44,2 % min) (13,3%) (zucchero, massa di cacao, burro di cacao, emulsionante (E322 (SOIA))). Decorazione: UOVA .
---------------------	---

MODALITA' DI PREPARAZIONE:	<i>Scongellare il prodotto per circa 30 minuti e cuocere in forno preriscaldato alla temperatura di 170/180°C per circa 16 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	SI
Soia e prodotti derivati.	SI	SI	SI	SI
Frutta secca in guscio (es. mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci brasiliane, pistacchi, noci macadamia) e prodotti derivati.	NO	SI	SI	SI
Arachidi e prodotti derivati.	NO	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati.	NO	NO	NO	NO
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio).	SI	SI	SI	SI
Uova e derivati.	SI	SI	SI	SI

Data ultima modifica :	Emissione:	Verifica:
20/02/2026	V.Carpentieri	S.Bruno

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Mod.3.31 Ed.:03 Rev.01 Data: 10/01/2018 Pag.2/4
---	--------------------------------	--

Pesce e prodotti derivati.	NO	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti derivati.	NO	NO	NO	NO
Sedano (compreso sedano-rapa) e prodotti derivati.	NO	NO	NO	NO
Senape e prodotti derivati.	NO	NO	NO	NO
Biossido di zolfo e solfiti a concentrazione superiori a 10mg/kg o 10 mg/l, espresso come SO ₂ .	NO	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO	NO	NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino.	NO	NO	NO	NO
Può contenere:	Frutta a guscio (NOCCIOLE, MANDORLE).			

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:		
Valori medi	Per 100 g	Per porzione 30 g
Valore energetico (kJ) (kcal)	1498	449
	358	107
Grassi (g)	19	5,7
di cui acidi grassi saturi (g)	11	3,3
Carboidrati (g)	39	12
di cui zuccheri (g)	11	3,3
Fibre (g)	2,5	0,75
Proteine (g)	6,2	1,8
Sale (g)	0,86	0,25

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
Aspetto	Forma quadrata
Colore	Marrone chiaro unito al marrone scuro della cioccolata
Odore	Tipico dei prodotti da forno
Gusto	Dolce con nota di cioccolato
Consistenza	Sfogliosa

LIMITI MICROBIOLOGICI:	
Ricerche	Limiti
Muffe	<300 ufc/g
Salmonella	Assente/25g
Bacillus Cereus	<300 ufc/g
E.coli	<10 ufc/g
Stafilococco coagulasi positivo	<300 ufc/g

Data ultima modifica :	Emissione:	Verifica:
20/02/2026	V.Carpentieri	S.Bruno

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

DICHIARAZIONE O.G.M.:	<i>Gli ingredienti usati per la produzione dei “Mini pain au chocolat 30 g”, non sono geneticamente modificati (O.G.M./Free), così come da dichiarazione degli stessi fornitori delle nostre materie prime.</i>
------------------------------	---

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

CONFEZIONAMENTO:	Numero pezzi per busta	50
	Numero buste per cartone	3
	Numero pezzi per cartone	150
	Peso netto per busta	1500 g
	Peso netto cartone	4500 g

IMBALLO PRIMARIO :	<i>Busta azzurra per alimento in polietilene (l.d.) termo saldata</i>
	<i>Dimensioni della busta (390x290 mm)</i>

IMBALLO SECONDARIO :	<i>Cartone neutra Bianca</i>
	<i>Misura esterna del cartone (393x290x184 mm)</i>
	<i>Peso cartone (286 g)</i>
	<i>Nastro adesivo trasparente</i>

ETICHETTA SCATOLE (Italiano/inglese):	• 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 distributore • Data scadenza • Lotto • Peso netto • Quantità per cartone
--	--

Data ultima modifica :	Emissione:	Verifica:
20/02/2026	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	80
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	12000
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	360 Kg
N° cartoni x strato	8	Peso lordo per pallet	411,34 Kg
N° strati per pallet	10	Altezza pallet	198 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.

DISTRIBUTORE:	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:
20/02/2026	V.Carpentieri	S.Bruno