

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

CODICE PRODOTTO:	P1301SG
CODICE EAN 13:	8033622370307
DENOMINAZIONE:	PASTIERINA DI GRANO
CARATTERISTICHE:	PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO DI PASTA FROLLA COTTO E SURGELATO RSPO SG FARCITO CON GRANO, RICOTTA E FRUTTA CANDITA. SENZA GRASSI IDROGENATI
PESO MEDIO:	102 g
PESO DICHIARATO:	100 g
PESO PASTA:	37%
PESO MEDIO FARCITURA:	63%
PESO MINIMO FARCITURA GARANTITO:	60%
DIMENSIONI:	Diametro: 8,5 cm $\pm$ 0,5
	Altezza: 4 cm $\pm$ 0,9

INGREDIENTI:	Zucchero, farina di FRUMENTO , acqua, ricotta (siero di LATTE vaccino; LATTE vaccino pastorizzato; panna di LATTE ; sale), margarina RSPO SG [grassi vegetali: palma; acqua; olio vegetale: girasole e soia in proporzione variabile; sale; correttore di acidità: acido citrico], UOVA pastorizzate, GRANO 3%, cubetti d'arancia canditi [scorze di arancia (49%); sciroppo di glucosio-fruttosio (da FRUMENTO); saccarosio; correttore di acidità: acido citrico], strutto, aromi, sale.
---------------------	--

MODALITA' DI PREPARAZIONE:	<i>Scongelaire il prodotto e rinvenire in forno preriscaldato alla temperatura di 160/170°C per 3-4 minuti. Prima di servire spolverare la superficie con zucchero a velo. Non cuocere in microonde.</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:
14/01/2025	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.	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	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, senape, semi di sesamo, solfiti e soia.			

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:	
Valori medi	Per 100 g
Valore energetico (kJ)	1323
(kcal)	314
Grassi (g)	8,3
di cui acidi grassi saturi (g)	1,4
Carboidrati (g)	53
di cui zuccheri (g)	36
Proteine (g)	5,8
Fibre (g)	2,2
Sale (g)	0,42

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
Aspetto	Forma circolare con strisce di pasta frolla incrociate in superficie
Colore	Giallo scuro dorato
Odore	Tipico dei prodotti dolci da forno
Gusto	Dolce con nota di ricotta e frutta candita
Consistenza	Friabile e cremosa

LIMITI MICROBIOLOGICI:		
Ricerche	Limiti	
Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 10 ufc/g	
E.coli	≤ 10 ufc/g	
Muffe	≤ 1000 ufc/g	
Bacillus cereus	≤ 100 ufc/g	
Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g	
Data ultima modifica :	Emissione:	Verifica:
14/01/2025	V.Carpentieri	S.Bruno

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

Salmonella	Assente in 25 g
------------	-----------------

DICHIARAZIONE O.G.M.:	<i>Gli ingredienti usati per la produzione delle “Pastierine di grano 100 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 conservare in frigo alla temperatura compresa tra 0/4°C per massimo 3 giorni.</i>
------------------------------------	--

CONFEZIONAMENTO:	Numero pezzi per busta	2
	Numero buste per cartone	12
	Numero pezzi per cartone	24
	Peso netto per busta	200 g
	Peso netto cartone	2400 g

IMBALLO PRIMARIO:	<i>Busta neutra per alimento (pp coex) termosaldata</i>
	<i>Dimensioni della busta (245x110 mm)</i>
	<i>Peso busta 2 g</i>
	<i>Pirottino marrone per alimenti in pura cellulosa, accoppiato con film poliestere (Ø: 67 mm)</i>
	<i>Peso pirottino: 3 g</i>

IMBALLO SECONDARIO:	<i>Cartone n° 4 San Giorgio</i>
	<i>Misura esterna del cartone (399x199x115 mm)</i>
	<i>Peso cartone (259 g)</i>
	<i>Nastro adesivo bianco</i>
	<i>Etichetta adesiva su cartone</i>

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

Data ultima modifica :	Emissione:	Verifica:
14/01/2025	V.Carpentieri	S.Bruno



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

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

- Ingredienti (Reg. UE 1169/2011)
- Cross contamination
- Modalità di preparazione
- Modalità di conservazione
- Info produttore
- Valori nutrizionali
- Codice a barre EAN 128

PALLETTIZZAZIONE:

Tipo di pallet	Euro pallet legno	N° totale cartoni per pallet	144
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	3456
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	345,6 Kg
N° cartoni x strato	12	Peso lordo per pallet	403 Kg
N° strati per pallet	12	Altezza pallet	153 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 :

14/01/2025

Emissione:

V.Carpentieri

Verifica:

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:
14/01/2025	V.Carpentieri	S.Bruno