

	SCHEMA TECNICA PRODOTTO	Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/18 Pag.1/4
---	--	---

CODICE PRODOTTO:	RC013SG
CODICE EAN 13:	8033622372493
DENOMINAZIONE:	CROISSANT CEREALI VUOTO REVER
CARATTERISTICHE:	PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO PRELIEVITATO CRUDO E SURGELATO RICOPERTO CON GLASSA E MIX DI CEREALI DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA
PESO DICHIARATO:	80 g

INGREDIENTI:	Farina di FRUMENTO, melange (27%) [grassi vegetali: palma, BURRO, acqua, olio vegetale: girasole, sale, emulsionanti (lecitine, mono- e digliceridi degli acidi grassi), correttore di acidità: (acido citrico, citrati di sodio), aromi], acqua, lievito naturale (acqua, farina di FRUMENTO, lievito naturale in polvere), zucchero, UOVA pastorizzate, lievito, cereali 1,3% (crusca di FRUMENTO termo trattata, pasta acida di fermentazione (FRUMENTO) in polvere, semi di lino, olio di oliva; farina di SEGALE; farina di AVENA; farina di riso; farina di ORZO; agente di trattamento della farina: acido ascorbico), sale, fiocchi d' AVENA, farina d' ORZO maltato, semi di girasole, semi di lino giallo, semi di lino bruno, aromi naturali, acido ascorbico.
---------------------	---

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	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
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

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

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/18 Pag.2/4
---	--------------------------------	---

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
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO	NO	-	NO
Lupino e prodotti a base di lupino.	NO	NO	-	NO
Può contenere: <i>frutta a guscio, soia, senape e semi di sesamo</i>				

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:	
Valori medi	Per 100 g
Valore energetico (kJ) (kcal)	1526
	366
Grassi (g)	21
di cui acidi grassi saturi (g)	8,3
Carboidrati (g)	33
di cui zuccheri (g)	2,8
Fibra (g)	3,8
Proteine (g)	8,4
Sale (g)	0,52

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
Aspetto	Forma dritta tipica del croissant
Colore	Marrone chiaro con tratti più scuri in superficie
Odore	Tipico dei prodotti da forno
Gusto	Dolce con nota di burro
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

DICHIARAZIONE O.G.M.:	<i>Gli ingredienti usati per la produzione dei “Croissant cereali vuoti REVER 80 g”, non sono geneticamente modificati (O.G.M./Free), così come da dichiarazione degli stessi fornitori delle nostre materie prime.</i>
------------------------------	---

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

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/18 Pag.3/4
---	--------------------------------	---

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	50	Numero pezzi per cartone	50
Numero buste per cartone	1	Peso netto per busta	4000 g
N° fogli carta da forno x cartone	2	Peso netto cartone	4000 g

IMBALLO PRIMARIO :	<i>Busta neutra per alimento in polietilene (h.d.) termo saldata</i>
	<i>Dimensioni della busta (580x620 mm)</i>
	<i>Peso busta 20 g</i>
	<i>Etichetta impressa su busta</i>

IMBALLO SECONDARIO :	Cartone n° 235 REVER
	<i>Misura esterna del cartone (395x262x245 mm)</i>
	<i>Peso cartone (425 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:
30/01/2026	V.Carpentieri	S.Bruno

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

	- 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	3600
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	288 Kg
N° cartoni x strato	9	Peso lordo per pallet	344 Kg
N° strati per pallet	8	Altezza pallet	211 cm

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) 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