

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

CODICE PRODOTTO:	F0101SG
CODICE EAN 13:	8033622370543
DENOMINAZIONE:	FAGOTTINO CIOCK
CARATTERISTICHE:	PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO DA LIEVITARE CRUDO E SURGELATO FARCITO CON CREMA DI NOCCIOLE. SENZA GRASSI IDROGENATI
PESO DICHIARATO:	80 g
PESO MEDIO:	81 g
PESO PASTA:	76%
PESO MEDIO FARCITURA:	24%
PESO MINIMO FARCITURA GARANTITO:	22%
DIMENSIONI:	Lunghezza: 11 cm $\pm$ 0,5
	Larghezza: 5 cm $\pm$ 0,5
	Altezza: 2 cm $\pm$ 0,3

INGREDIENTI:	Farina di FRUMENTO , margarina [oli e grassi vegetali (palma, girasole e soia in proporzione variabile); acqua; sale; emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi; correttore di acidità: acido citrico; aromi], crema di nocciole 22% [zucchero; oli vegetali (palma e colza); NOCCIOLE 10%; cacao magro in polvere (6%); LATTE intero in polvere; emulsionante: lecitina di girasole; aromi], acqua, lievito naturale (acqua, farina di FRUMENTO , lievito naturale in polvere), zucchero, lievito, destrosio, sciroppo di glucosio (mais), emulsionanti: (esteri mono e diacetiltartarici di mono e digliceridi degli acidi grassi, mono e digliceridi degli acidi grassi), agente di trattamento della farina (acido ascorbico), estratto di malto (ORZO) in polvere, sale, UOVA pastorizzate, aromi.
---------------------	--

MODALITA' DI PREPARAZIONE:	<i>Lievitare il prodotto in apposita cella di lievitazione alla temperatura compresa tra i 26°/28°C per 3-5 ore. Cuocere in forno preriscaldato alla temperatura di 180°C per 15/17 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	SI	SI	-	SI

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



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

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

cereali contenenti glutine (es. grano, frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o le loro varietà ibridate) e prodotti derivati.				
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.	SI	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
Crostacei e prodotti derivati.	NO	NO	-	NO
Sedano (compreso sedano-rapa) e prodotti derivati.	NO	SI	-	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:	soia, altra frutta a guscio, sedano, semi di sesamo, solfiti e senape.			

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:

Valori medi	Per 100 g	Per porzione 80 g
Valore energetico (kJ)	1833	1466
(kcal)	438	351
Grassi (g)	24	19
di cui acidi grassi saturi (g)	4,0	3,2
Carboidrati (g)	48	39
di cui zuccheri (g)	24	19
Fibra (g)	2,0	1,6
Proteine (g)	7,0	5,6
Sale (g)	0,30	0,24

INFORMAZIONI SENSORIALI:

Aspetto	Forma cilindrica
Colore	Marrone chiaro
Odore	Tipico dei prodotti da forno
Gusto	Dolce con nota di crema di nocciole
Consistenza	Soffice e sfoglioso

LIMITI MICROBIOLOGICI:

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

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

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 “Fagottini ciock da lievitare 80 g”, non sono geneticamente modificati (O.G.M./Free), così come da dichiarazione degli stessi fornitori delle nostre materie prime.</i>
------------------------------	--

SHELF-LIFE:	180 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	100
	Numero buste per cartone	1
	Numero pezzi per cartone	100
	Peso netto per busta	8000 g
	Peso netto cartone	8000 g

IMBALLO PRIMARIO :	Busta azzurra per alimento in polietilene (h.d.) termo saldata
	Dimensioni della busta (530x575 mm)
	Etichetta impressa su busta
IMBALLO SECONDARIO :	Cartone n° 180 San Giorgio
	Misura esterna del cartone (395x262x190 mm)
	Peso cartone (394 g)
	Nastro adesivo bianco

ETICHETTA BUSTA:	• Codice articolo • Nome e peso del prodotto • Caratteristiche prodotto • Ingredienti (Reg. UE 1169/2011) • Cross contamination
-------------------------	---

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

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

	• 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 • 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	7200
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	576 Kg
N° cartoni x strato	9	Peso lordo per pallet	624,3 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

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

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

	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) Italia 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