

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>	<b>Mod.3.31</b> <b>Ed.:03</b> <b>Rev.01</b> <b>Data: 10/01/2018</b> <b>Pag.1/6</b>
---	--------------------------------	--

<b>CODICE PRODOTTO:</b>	DP100SG
<b>CODICE EAN 13:</b>	8053307551555
<b>DENOMINAZIONE:</b>	MINI DANISH PASTRY
<b>CARATTERISTICHE:</b>	PASTICCERIA DANESE PRELIEVITATA E SURGELATA. SENZA GRASSI IDROGENATI
<b>PESO DICHIARATO:</b>	45 g
<b>PESO MEDIO:</b>	45 g
<b>PESO PASTA:</b>	Mini Maple Pecan: 79% Mini Girellina alla cannella: 74% Mini quadrotto di sfoglia: 71% Mini Quadrotto ai Lamponi: 72% Mini Sfoglia alla Mela: 72%
<b>PESO MEDIO FARCITURA:</b>	Mini Maple Pecan: 21% Mini Girellina alla cannella: 26% Mini quadrotto di sfoglia: 29% Mini Quadrotto ai Lamponi: 28% Mini Sfoglia alla Mela: 28%
<b>DIMENSIONI:</b>	Mini Maple Pecan: 6,5 ± 0,5 x 5,5 ± 0,5 x 2 cm Mini Girellina alla cannella: 6,5 ± 0,5 x 2 cm Mini quadrotto di sfoglia: 6,5 ± 0,5 x 6,5 ± 0,5 cm Mini Quadrotto ai Lamponi: 6,5 ± 0,5 x 6,5 ± 0,5 cm Mini Sfoglia alla Mela: 7 ± 0,2 x 5,5 ± 0,2 cm x 1,5 cm

<b>INGREDIENTI PRODOTTI:</b>	<p><b>1) Mini Maple Pecan - Ingredienti:</b> Farina di <b>frumento</b>, margarina (olio di palma, di colza e di cocco, acqua, emulsionante (E471), sale, correttore di acidità (E330), sostanza aromatizzante naturale e aroma naturale, vitamina A), acqua, zucchero, <b>noci pecan</b> 3,5%, glassa di zucchero (acqua, agente di rivestimento (E953), zucchero, agente gelificante (E406), regolatore dell'acidità (E330)), <b>uova</b> pastorizzate, lievito, sciroppo d'acero 1%, crema pasticcera in polvere (zucchero, amido modificato, siero di <b>latte</b> in polvere, <b>latte</b> scremato in polvere, grasso vegetale, stabilizzanti (E339(ii), E404, E450(iii) E451(i)), sciroppo di glucosio, aroma naturale di vaniglia, colorante (E160a(iii)), sale, proteine del <b>latte</b>), sciroppo, addensante (E401, E440(i)), stabilizzante (E440), sale, aroma naturale, farina di <b>frumento</b> maltata, agente di trattamento della farina (E300, alfa amilasi, xilanasi, transglutaminasi).</p> <p><b>2) Mini Girellina alla cannella - Ingredienti:</b> Farina di <b>frumento</b>, margarina (olio di palma, di colza e di cocco, acqua, emulsionante (E471), sale, regolatore dell'acidità (E330), sostanza aromatizzante naturale e aroma naturale, vitamina A), acqua, zucchero, glassa di zucchero (acqua, agente di rivestimento (E953), zucchero, agente gelificante (E406), regolatore dell'acidità (E330)), <b>uova</b> pastorizzate, glutine di <b>frumento</b>, lievito, crema in polvere (zucchero, amido modificato, siero di <b>latte</b> in polvere, <b>latte</b> scremato in polvere, olio di cocco, stabilizzanti (E339(ii), E404, E450(iii), E451(i)), sciroppo di glucosio, aroma naturale di vaniglia, coloranti (E160a(iii)), sale,</p>
------------------------------	--

<b>Data ultima modifica :</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
17/03/2023	V.Carpentieri	S.Bruno

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>	<b>Mod.3.31</b> <b>Ed.:03</b> <b>Rev.01</b> <b>Data: 10/01/2018</b> <b>Pag.2/6</b>
---	--------------------------------	--

	<p>proteine del <b>latte</b>), pasta amara (armelline, zucchero, acqua, sciroppo di glucosio, amido, <b>albume</b> in polvere), cannella, sciroppo, sciroppo di zucchero di canna, sale, farina di <b>frumento</b> maltata, agente di trattamento della farina (E300, alfa amilasi, xilanasi, transglutaminasi).</p> <p><b>3) Mini quadrotto di sfoglia - Ingredienti:</b> Acqua, farina di <b>frumento</b>, margarina vegetale (olio di palma e colza, acqua, emulsionante (E471), sale, correttore di acidità (E330), sostanza aromatizzante naturale e aroma naturale, vitamina A), crema pasticcera in polvere 8% (zucchero, amido modificato, siero di <b>latte</b> in polvere, olio di cocco, aroma naturale di vaniglia, colorante (E170, E160a(iii)), stabilizzanti (E401, E516, E450(iii)), proteine del <b>latte</b>, aroma naturale, sale, correttore di acidità (E263)), glassa di zucchero (acqua, agente di rivestimento (E953), zucchero, gelificante (E406), correttore di acidità (E330)), <b>uova</b> pastorizzate, zucchero, lievito, glutine di <b>frumento</b>, sale, stabilizzante (E440), farina di <b>frumento</b> maltata, agenti di trattamento della farina (E300, alfa-amilasi, xilanasi, transglutaminasi).</p> <p><b>4) Mini Quadrotto ai Lamponi - Ingredienti:</b> Farcitura di lamponi 28% (lamponi 16%, zucchero, acqua, amido di mais, gelificante (E418), correttore di acidità (E330, E331 (iii))), farina di <b>frumento</b>, margarina (olio di palma e di colza, acqua, emulsionante (E471), sale, correttore di acidità (E330), sostanza aromatizzante naturale e aroma naturale, vitamina A), acqua, glassa di zucchero 5% (acqua, agente di rivestimento (E953), zucchero, gelificante (E406), correttore di acidità (E330)), <b>uova</b> pastorizzate, zucchero, lievito, glutine di <b>frumento</b>, sale, stabilizzatore (E440), farina di <b>frumento</b> maltata, agenti di trattamento della farina (E300, alfa-amilasi, xilanasi, transglutaminasi).</p> <p><b>5) Mini Sfoglia alla Mela - Ingredienti:</b> Farina di <b>frumento</b>, farcitura di mele 28% (mele 15%, zucchero, acqua, amido di mais, correttore di acidità (E330), sale, aromi naturali), margarina vegetale (olio di palma e colza, acqua, emulsionante (E471), sale, correttore di acidità (E330), sostanza aromatizzante naturale e aroma naturale, vitamina A), acqua, glassa di zucchero (acqua, agente di rivestimento (E953), zucchero, gelificante (E406), correttore di acidità (E330)), <b>uova</b> pastorizzate, zucchero, lievito, stabilizzanti (E440), sale, agente di trattamento della farina (E300, alfa amilasi, xilanasi, transglutaminasi), farina di <b>frumento</b>.</p>
<b>INGREDIENTI GLASSA:</b>	Zucchero, acqua, sciroppo di glucosio
<b>INGREDIENTI SCIROPPO:</b>	Sciroppo di zucchero invertito, aroma naturale di acero.

<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE:</b>	<p><b>Mini Maple Pecan:</b> Cuocere il prodotto ancora surgelato per 15 minuti a 190°C.</p> <p><b>Mini Girellina alla cannella:</b> Cuocere il prodotto ancora surgelato per 15 minuti a 190°C.</p> <p><b>Mini quadrotto di sfoglia</b> Cuocere il prodotto ancora surgelato per</p>
-----------------------------------	--

<b>Data ultima modifica :</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
17/03/2023	V.Carpentieri	S.Bruno

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>	<b>Mod.3.31</b> <b>Ed.:03</b> <b>Rev.01</b> <b>Data: 10/01/2018</b> <b>Pag.3/6</b>
---	--------------------------------	--

	13-14 minuti a 190°C. <b>Mini Quadrotto ai Lamponi:</b> Cuocere il prodotto ancora surgelato per 13-14 minuti a 190 °C. <b>Mini Sfoglia alla Mela:</b> Cuocere il prodotto ancora surgelato per 15 minuti a 190°C.
--	--

<b>LISTA ALLERGENI (Reg. UE n.1169/2011):</b>	<b>Presenza</b>		
	<b>Nel prodotto</b>	<b>Nella linea di produzione</b>	<b>Nello stabilimento</b>
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.	<b>SI (tutti)</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Soia e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Frutta secca in guscio (es. mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci brasiliane, pistacchi, noci macadamia) e prodotti derivati.	<b>SI (1)</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Arachidi e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Semi di sesamo e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio).	<b>SI (1-2-3)</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Uova e derivati.	<b>SI (tutti)</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Pesce e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>
Crostacei e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Sedano (compreso sedano-rapa) e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Senape e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Biossido di zolfo e solfiti a concentrazione superiori a 10mg/kg o 10 mg/l, espresso come SO <sub>2</sub> .	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Molluschi e prodotti a base di mollusco	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Lupino e prodotti a base di lupino.	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>
<b>Può contenere tracce di:</b>	<b>Semi di sesamo, mandorle, nocciole, noci, pistacchi (vale per tutti i gusti).</b>		

<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:</b>					
<b>Valori nutrizionali per 100g (cotto e decorato)</b>	Mini maple pecan	Mini girellina alla cannella	Mini quadrotto crema	Mini quadrotto ai lamponi	Mini sfoglia alla mela
Energia	1885 kJ (452 kcal)	1903 kJ (456 kcal)	1401 kJ (336 kcal)	1415 kJ (339 kcal)	1518 kJ (363 kcal)
Grassi	29 g	27 g	21 g	20 g	20 g
di cui saturi	11 g	12 g	8,9 g	8,0 g	7,9 g
Carboidrati	42 g	46 g	31 g	34 g	41 g
di cui zuccheri	19 g	21 g	8,3 g	12 g	17 g
<b>Data ultima modifica :</b>	<b>Emissione:</b>		<b>Verifica:</b>		
17/03/2023	V.Carpentieri		S.Bruno		

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>	<b>Mod.3.31</b> <b>Ed.:03</b> <b>Rev.01</b> <b>Data: 10/01/2018</b> <b>Pag.4/6</b>
---	--------------------------------	--

Proteine	4,9 g	6,3 g	5,1 g	5,1 g	4,2 g
Sale	0,42 g	0,35 g	0,70 g	0,62 g	0,21 g

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
<b>Aspetto</b>	Mini Maple Pecan: Forma rettangolare intrecciata in superficie Mini Girellina alla cannella: Forma rotonda tipica della girella Mini quadrotto di sfoglia: Forma quadrata Mini Quadrotto ai Lamponi: Forma quadrata Mini Sfoglia alla Mela: Forma rettangolare con tagli in superficie
<b>Colore</b>	Mini Maple Pecan: Marrone chiaro unito al beige dello sciroppo d'acero e delle noci pecan in copertura Mini Girellina alla cannella: Marrone chiaro unito al beige della cannella Mini quadrotto di sfoglia: Marrone chiaro unito al giallo della crema Mini Quadrotto ai Lamponi: Marrone chiaro unito al rosso dei lamponi Mini Sfoglia alla Mela: Marrone chiaro unito al giallo paglierino della mela
<b>Odore</b>	Mini Maple Pecan - Mini Girellina alla cannella - Mini quadrotto di sfoglia - Mini Quadrotto ai Lamponi - Mini Sfoglia alla Mela: Tipico dei prodotti da forno
<b>Gusto</b>	Mini Maple Pecan: Dolce con nota di sciroppo d'acero e noci pecan Mini Girellina alla cannella: Dolce con nota di cannella Mini quadrotto di sfoglia: Dolce con nota di crema pasticcera Mini Quadrotto ai Lamponi: Dolce con nota di lamponi Mini Sfoglia alla Mela: Dolce con nota di mela
<b>Consistenza</b>	Mini Maple Pecan: Sfogliosa e cremosa Mini Girellina alla cannella: Sfogliosa Mini quadrotto di sfoglia: Sfogliosa e cremosa Mini Quadrotto ai Lamponi: Sfogliosa e cremosa Mini Sfoglia alla Mela: Sfogliosa e cremosa

LIMITI MICROBIOLOGICI:	
Ricerche	Limiti
Conta mesofila totale	< 1000000 ufc/g
Coliformi totali	≤10000 ufc/g
St.Aureus	<100/g
Salmonella	Assente/25g

<b>DICHIARAZIONE O.G.M.:</b>	<i>Gli ingredienti usati per la produzione dei "Mini Danish pastry", non sono geneticamente modificati (O.G.M./Free), così come da dichiarazione degli stessi fornitori delle nostre materie prime.</i>
------------------------------	---

<b>SHELF-LIFE:</b>	<b>330 giorni</b> dalla data di produzione, purché sia rispettata la catena del freddo e le normali condizioni di magazzinaggio.
--------------------	--

<b>Data ultima modifica :</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
17/03/2023	V.Carpentieri	S.Bruno

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>	<b>Mod.3.31</b> <b>Ed.:03</b> <b>Rev.01</b> <b>Data: 10/01/2018</b> <b>Pag.5/6</b>
---	--------------------------------	--

<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE:</b>	<i>Conservare a temperatura non superiore a – 18°C.  Non ricongelare il prodotto dopo averlo scongelato e consumare entro le 24 ore.</i>
------------------------------------	--

<b>CONFEZIONAMENTO:</b>	Numero pezzi per busta	Mini Maple Pecan: 24 Mini Girellina alla cannella: 24 Mini quadrotto di sfoglia: 20 Mini Quadrotto ai Lamponi: 20 Mini Sfoglia alla Mela: 24
	Numero buste per cartone	5
	Numero pezzi per cartone	112
	Peso netto per busta	1038 g
	Peso netto cartone	5190 g

<b>IMBALLO PRIMARIO :</b>	<i>Busta azzurra per alimento in polipropilene termo saldata</i>	
	<i>Dimensioni della busta:</i>	
	Mini Maple Pecan: 490 x 280 mm	
	Mini Girellina alla cannella: 400 x 280 mm	
	Mini quadrotto di sfoglia: 400 x 335 mm	
Mini Quadrotto ai Lamponi: 410 x 350 mm		
Mini Sfoglia alla Mela: 490 x 290 mm		
<i>Peso busta : 20 g</i>		

<b>IMBALLO SECONDARIO :</b>	<b>Cartone n°134 Bianco</b>	
	<i>Misura esterna del cartone (398x291x132 mm)</i>	
	<i>Peso cartone (286 g)</i>	
	<i>Nastro adesivo trasparente</i>	

<b>ETICHETTA SCATOLE (Italiano/inglese):</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Codice articolo</li> <li>• Nome e peso del prodotto</li> <li>• Caratteristiche prodotto</li> <li>• Ingredienti (Reg. UE 1169/2011)</li> <li>• Cross contamination</li> <li>• Modalità di preparazione</li> <li>• Modalità di conservazione</li> <li>• Valori nutrizionali</li> <li>• Info distributore</li> <li>• Data scadenza</li> <li>• Lotto</li> <li>• Peso netto</li> <li>• Quantità per cartone</li> <li>• Codice a barre EAN 128</li> </ul>
--	--

<b>Data ultima modifica :</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
17/03/2023	V.Carpentieri	S.Bruno

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>	<b>Mod.3.31</b> <b>Ed.:03</b> <b>Rev.01</b> <b>Data: 10/01/2018</b> <b>Pag.6/6</b>
---	--------------------------------	--

<b>PALLETTIZZAZIONE:</b>			
Tipo di pallet	Euro pallet legno	N° totale cartoni per pallet	96
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	10752
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	498 Kg
N° cartoni x strato	8	Peso lordo per pallet	557 Kg
N° strati per pallet	12	Altezza pallet	178 cm



La foto è solo a scopo puramente illustrativo

<b>CERTIFICAZIONI :</b>	<b>UNI EN ISO 9001:2015</b> <b>Azienda certificata secondo gli standard internazionali di sicurezza alimentare.</b>
-------------------------	--

<b>INFORMAZIONI LEGALI :</b>	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.
------------------------------	--

<b>DISTRIBUTORE:</b>	<b>San Giorgio S.p.A.</b> via G.Petti, 10/II – 84083 Castel San Giorgio (SA) Italia Tel: 081/9535125 - Fax: 081/9535099 e-mail: <a href="mailto:info@sangiorgiospa.eu">info@sangiorgiospa.eu</a> <a href="http://www.sangiorgiospa.eu">www.sangiorgiospa.eu</a>
----------------------	---

<b>Data ultima modifica :</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
17/03/2023	V.Carpentieri	S.Bruno