

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>	<b>Mod.3.31</b> <b>Ed.:03</b> <b>Rev.00</b> <b>Data: 10/01/2018</b> <b>Pag.1/4</b>
---	--------------------------------	--

<b>CODICE PRODOTTO:</b>	<b>C1544SG</b>
<b>CODICE EAN 13:</b>	<b>8053307550985</b>
<b>DENOMINAZIONE:</b>	<b>CROISSANT “1980” VUOTO</b>
<b>CARATTERISTICHE:</b>	<b>PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO PRELIEVITATO CRUDO E SURGELATO RICOPERTO CON GRANELLA DI ZUCCHERO.</b> <b>DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA SENZA GRASSI IDROGENATI</b>
<b>PESO DICHIARATO:</b>	70 g
<b>PESO MEDIO:</b>	71 g
<b>PESO PASTA:</b>	97,5%
<b>PESO TOPPING:</b>	2,5%

<b>INGREDIENTI:</b>	<p>Farina di <b>FRUMENTO</b> (origine Italia), margarina [grasso vegetale (palma); acqua; olio vegetale: girasole; sale; emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi E471; aromi; correttore di acidità: acido citrico E330], acqua, lievito naturale (<b>FRUMENTO</b>), zucchero, lievito, sale, <b>UOVA pastorizzate</b>, <b>LATTE</b> intero in polvere, burro (<b>LATTE</b>), aromi, olio di semi di girasole, proteine del <b>LATTE</b>, <b>LATTE</b> scremato in polvere, colorante: beta-carotene, amido di mais, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi (E471), stabilizzante: carragenina (E407), regolatore di acidità: fosfato disodico (E339ii), emulsionante: esteri mono e diacetil tartarici di mono e digliceridi degli acidi grassi (E472e), agente antiagglomerante (E170), antiossidante (E300), enzimi.</p>
---------------------	---

<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE:</b>	<i>Cuocere in forno preriscaldato alla temperatura di 165°/170°C per 23/25 minuti.</i>
-----------------------------------	--

<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</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Soia e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Frutta secca in guscio (es. mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci brasiliane, pistacchi, noci macadamia) e prodotti derivati.	<b>NO</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</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Uova e derivati.	<b>SI</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Pesce e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>
<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>	
09/06/2022	V.Carpentieri	S.Bruno	

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>	<b>Mod.3.31</b> <b>Ed.:03</b> <b>Rev.00</b> <b>Data: 10/01/2018</b> <b>Pag.2/4</b>
---	--------------------------------	--

Crostacei e prodotti derivati.	NO	NO	NO
Sedano (compreso sedano-rapa) e prodotti derivati.	NO	NO	SI
Senape e prodotti derivati.	NO	SI	SI
Biossido di zolfo e solfiti a concentrazione superiori a 10mg/kg o 10 mg/l, espresso come SO <sub>2</sub> .	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 tracce di:	<b>Soia, frutta secca a guscio, semi di sesamo, senape e solfiti.</b>		

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:		
Valori medi	Per 100 g	Per porzione 70 g
<b>Valore energetico (kJ)</b>	1653	1157
<b>(kcal)</b>	396	277
<b>Grassi (g)</b>	24	17
<b>di cui acidi grassi saturi (g)</b>	12	8,4
<b>Carboidrati (g)</b>	36	25
<b>di cui zuccheri (g)</b>	3,2	2,2
<b>Fibre (g)</b>	2,7	1,8
<b>Proteine (g)</b>	7,7	5,3
<b>Sale (g)</b>	1,0	0,7

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
<b>Aspetto</b>	Forma diritta tipica del croissant
<b>Colore</b>	Marrone chiaro unito al bianco delle granelle di zucchero
<b>Odore</b>	Tipico dei prodotti da forno
<b>Gusto</b>	Dolce
<b>Consistenza</b>	Soffice e sfoglioso

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
Salmonella	Assente in 25 g

<b>DICHIARAZIONE O.G.M.:</b>	<i>Gli ingredienti usati per la produzione dei “Croissant 1980 vuoti prelievati 70 g”, non sono geneticamente modificati (O.G.M./Free), così come da dichiarazione degli stessi fornitori delle nostre materie prime.</i>
------------------------------	---

<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
09/06/2022	V.Carpentieri	S.Bruno

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>	<b>Mod.3.31</b> <b>Ed.:03</b> <b>Rev.00</b> <b>Data: 10/01/2018</b> <b>Pag.3/4</b>
---	--------------------------------	--

<b>SHELF-LIFE:</b>	<b>300 giorni</b> dalla data di produzione, purché sia rispettata la catena del freddo e le normali condizioni di magazzinaggio.
--------------------	--

<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	50	Numero pezzi per cartone	50
Numero buste per cartone	1	Peso netto per busta	3500 g
N° fogli carta da forno x cartone	2	Peso netto cartone	3500 g

<b>IMBALLO PRIMARIO :</b>	<i>Busta azzurra per alimento in polietilene (h.d.) termo saldata</i>
	<i>Dimensioni della busta (580x620 mm)</i>
	<i>Peso busta (20 g)</i>
<b>IMBALLO SECONDARIO :</b>	<i>Etichetta impressa su busta</i>
	<b>Cartone n° 235 San Giorgio "1980"</b>
	<i>Misura esterna del cartone (395x262x245 mm)</i>
	<i>Peso cartone (425 g)</i>
	<i>Nastro adesivo bianco</i>

<b>ETICHETTA BUSTA:</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 produttore</li> <li>• Data scadenza</li> <li>• Lotto</li> <li>• Peso netto</li> <li>• Quantità per cartone</li> </ul>
-------------------------	--

<b>INFO CARTONE:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Codice e denominazione prodotto</li> <li>• Peso netto e numero di pezzi per cartone</li> <li>• Lotto</li> <li>• Scadenza</li> <li>• Caratteristiche prodotto</li> <li>• Codice a barre EAN 128</li> </ul>
----------------------	--

<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
09/06/2022	V.Carpentieri	S.Bruno

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

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	252 Kg
N° cartoni x strato	9	Peso lordo per pallet	304 Kg
N° strati per pallet	8	Altezza pallet	211 cm

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

<b>INFORMAZIONI LEGALI :</b>	<p>Sistema HACCP di autocontrollo come previsto dalla legge italiana. Registrazione ai sensi del Reg. CE n°852/2004.</p> <p>Gestione della rintracciabilità in conformità al Reg. CE n°178/2002.</p> <p>Trasporti a temperatura controllata in conformità con la legge italiana.</p> <p>Il prodotto è utilizzabile da tutte le categorie di consumatori ad eccezione di diabetici e soggetti allergici agli ingredienti indicati.</p>
------------------------------	---

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

<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
09/06/2022	V.Carpentieri	S.Bruno