

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

LINEA PRODOTTI SENZA GLUTINE:	MUFFIN ASSORTITI
CODICE PRODOTTO:	GFM01
CODICE EAN 13 scatola:	8033622377504
CODICE EAN 13 espositore:	8033622377535
DENOMINAZIONE:	MUFFIN ASSORTITI “SENZA GLUTINE”
CARATTERISTICHE:	PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO COTTO E CONGELATO COMPOSTO DA: (1) BROWNIE AL CIOCCOLATO CON GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE; (2) MUFFIN CLASSICO VUOTO; (3) MUFFIN CACAO VUOTO; (4) MUFFIN ALL’ALBICOCCA. PRODOTTO “SENZA GLUTINE” GLUTINE < 20 ppm (TEST ELISA con anticorpo monoclonale R5, metodo MENDEZ ACCREDITATO)
PESO DICHIARATO:	60 g
PESO MEDIO:	60 g

INGREDIENTI:	<p>1) Brownie al cioccolato: Zucchero, margarina (grasso vegetale: palma; acqua; olio vegetale: girasole; emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 471); sale; aromi; correttori di acidità: acido citrico (E 330)), UOVA intere pastorizzate, farina di riso, gocce di cioccolato fondente (4%) cacao min.54% (massa di cacao al 54%, zucchero, emulsinanti: lecitina di girasole; aromi naturali vaniglia), cacao amaro in polvere, aromi, conservanti: sorbato di potassio.</p> <p>2) Muffin classico vuoto: Semilavorato (Amido di mais, zucchero semolato, sorbitolo, destrosio, emulsionante: E472b, E477, E471, fibre vegetali: psyllium, inulina, agenti lievitanti: E450i, E500ii, conservante: potassio sorbato, addensante: gomma di guar, xantana, E464, enzimi, aroma), UOVA intere pastorizzate, olio di semi di girasole, acqua, conservante: sorbato di potassio, vanillina.</p> <p>3) Muffin cacao vuoto: Semilavorato (Amido di mais, zucchero semolato, sorbitolo, destrosio, emulsionante: E472b, E477, E471, fibre vegetali: psyllium, inulina, agenti lievitanti: E450i, E500ii, conservante: potassio sorbato, addensante: gomma di guar, xantana, E464, enzimi, aroma), UOVA intere pastorizzate, olio di semi di girasole, acqua, cacao amaro in polvere (4%), conservante: sorbato di potassio, vanillina.</p> <p>4) Muffin all’albicocca: Semilavorato (Amido di mais, zucchero semolato, sorbitolo, destrosio, emulsionante: E472b, E477, E471, fibre vegetali: psyllium, inulina, agenti lievitanti: E450i, E500ii, conservante: potassio sorbato, addensante: gomma di guar, xantana, E464, enzimi, aroma), UOVA intere pastorizzate, olio di semi di girasole, passata (10%) di albicocca (sciroppo di glucosio-fruttosio,</p>
---------------------	--

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
28/08/2018	V.Carpentieri	S.Bruno

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

	purea di albicocche 45%, zucchero, gelificante: pectina, correttore di acidità: acido citrico, conservante: sorbato di potassio, aroma), acqua, conservante: sorbato di potassio, vanillina.
--	--

MODALITA' DI PREPARAZIONE:	Lavarsi accuratamente le mani con acqua e sapone detergente. Prelevare il prodotto dal cartone senza manomettere la confezione e lasciarlo scongelare a 20/24°C per circa 1-2 ore. L'imballo primario (bustina) dovrà essere aperta solo dal consumatore al momento.
-----------------------------------	--

LISTA ALLERGENI (Reg. UE n.1169/2011):	Presenza		
	Nel prodotto	Nella linea di produzione	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.	NO	NO	NO
Soia e prodotti derivati.	NO	NO	N.A.
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	N.A.
Semi di sesamo e prodotti derivati.	NO	NO	N.A.
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio).	NO	SI	SI
Uova e derivati.	SI	SI	SI
Pesce e prodotti derivati.	NO	NO	N.A.
Crostacei e prodotti derivati.	NO	NO	N.A.
Sedano (compreso sedano-rapa) e prodotti derivati.	NO	NO	N.A.
Senape e prodotti derivati.	NO	NO	N.A.
Biossido di zolfo e solfiti a concentrazione superiori a 10mg/kg o 10 mg/l, espresso come SO ₂ .	NO	NO	N.A.
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO	NO	N.A.
Lupino e prodotti a base di lupino.	NO	NO	N.A.
Può contenere tracce di:	Latte (incluso il lattosio) e frutta a guscio.		

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:				
Valori medi/Prodotti	Per 100 g			
	1) Brownie al cioccolato	2) Muffin classico vuoto	3) Muffin cacao vuoto	4) Muffin all'albicocca
Valore energetico (kJ)	2174	2289	2341	2424
(kcal)	520	549	560	580
Grassi (g)	29	34	35	34
di cui acidi grassi saturi (g)	15	13	14	13
Carboidrati (g)	59	48	48	56
di cui zuccheri (g)	49	27	27	34
Data ultima modifica:	Emissione:		Verifica:	
28/08/2018	V.Carpentieri		S.Bruno	

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

Fibre (g)	1,2	0,7	1	1,3
Proteine (g)	5,8	13	13	13
Sale (g)	0,20	0,1	0,1	0,1

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
Aspetto	1) Forma parallelepipedica rettangolo; 2) 3) e 4) Forma tipica del muffin;
Colore	1) e 3) Marrone scuro; 2) e 4) Giallo scuro dorato;
Odore	Tipico dei prodotti dolci da forno
Gusto	1) Dolce con nota di cacao e cioccolato fondente; 2) Dolce; 3) Dolce con nota di cacao; Dolce con nota di albicocca.
Consistenza	Morbida

LIMITI MICROBIOLOGICI:	
Ricerche	Limiti
Microrganismi mesofili aerobi	$10^5 \leq x \leq 10^6$ UFC
<i>E. coli</i> β glucuronidasi positivi	$10 \leq x \leq 10^2$ UFC
Coliformi totali	$10 \leq x \leq 10^2$ UFC
Stafilococchi coagulasi positivi	$10 \leq x \leq 10^2$ UFC
Muffe e Lieviti	$10^3 \leq x \leq 10^4$ UFC
<i>Salmonella spp.</i>	Assente in 25 g

DICHIARAZIONE O.G.M.:	<i>Gli ingredienti usati per la produzione dei "Muffin assortiti gluten free", 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, ma conservare a 20/24°C e consumare entro e non oltre 8 giorni dal scongelamento.</i>
------------------------------------	---

CONFEZIONAMENTO:	Numero pezzi per bustina	1
	Numero pezzi per espositore	11
	Numero espositori per scatola	4
	Numero pezzi per scatola	44
	Peso netto per bustina	60 g
	Peso netto per espositore	660 g
	Peso netto scatola	2640 g

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
28/08/2018	V.Carpentieri	S.Bruno



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

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

IMBALLO PRIMARIO :	<i>Busta litografata per alimento termo saldata (PP coex accoppiato)</i>
	<i>Dimensioni della bustina (1) 90x45x120 mm ; (2-3-4) 110x55x150 mm</i>
	<i>Etichetta prestampata su busta</i>
	<i>Pirottino di carta marrone (50x50 mm)</i>

IMBALLO SECONDARIO :	<i>Espositore di cartone avvolto in busta di polietilene termoretraibile</i>
	<i>Dimensioni dell'espositore (300x200x80 mm)</i>
	<i>Peso espositore (70 g)</i>
	<i>Cartone ondulato neutro</i>
	<i>Misura esterna del cartone (400x300x160 mm)</i>
	<i>Peso cartone (300 g)</i>
	<i>Nastro adesivo bianco</i>

ETICHETTA BUSTINA:	• Nome del prodotto
	• Caratteristiche del prodotto
	• Ingredienti
	• Cross contamination
	• Peso del prodotto
	• Valori nutrizionali
	• Modalità di conservazione
	• Modalità di preparazione
	• Info distributore
	• Lotto
• Data scadenza	

INFO ESPOSITORE/ SCATOLA:	• Codice prodotto
	• Peso netto e numero di pezzi per cartone
	• Caratteristiche prodotto
	• Lotto
	• Scadenza
	• Modalità di conservazione
	• Modalità di preparazione
	• Codice a barre EAN 128
	• Info distributore

PALLETTIZZAZIONE:			
Tipo di pallet	Euro pallet legno	N° totale cartoni per pallet	60
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	2640
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	158 Kg
N° cartoni x strato	6	Peso lordo per pallet	213 Kg
N° strati per pallet	10	Altezza pallet	175 cm

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
28/08/2018	V.Carpentieri	S.Bruno



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

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



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.
DISTRIBUTORE:	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:
28/08/2018	V.Carpentieri	S.Bruno