

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

|   |  |
|---|--|
| <b>CODICE PRODOTTO:</b>                 | MC003SG  |
| <b>CODICE EAN 13:</b>                   | 8033622372158  |
| <b>DENOMINAZIONE:</b>                   | GRAN CORNETTO CIOCK “MAMITA”   |
| <b>CARATTERISTICHE:</b>                 | <b>PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO PRELIEVITATO CRUDO E SURGELATO FARCITO CON CREMA DI NOCCIOLE RICOPERTO CON SCAGLIETTE DI SURROGATO FONDENTE.</b><br><b>MARGARINA SENZA GRASSI IDROGENATI - CON LIEVITO NATURALE</b> |
| <b>PESO DICHIARATO:</b>                 | 90 g   |
| <b>PESO MEDIO:</b>                      | 91 g   |
| <b>PESO PASTA:</b>                      | 83%  |
| <b>PESO MEDIO FARCITURA:</b>            | 17%  |
| <b>PESO MINIMO FARCITURA GARANTITO:</b> | 14%  |

|                     |  |
|---------------------|--|
| <b>INGREDIENTI:</b> | <p>Farina di <b>FRUMENTO</b>, margarina [grasso vegetale (palma); acqua; olio vegetale : girasole; sale; emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi E471; aromi; correttore di acidità: acido citrico E330], crema di nocciole 14% [zucchero; oli vegetali (girasole e palma); <b>NOCCIOLE</b> (9%); cacao magro al 10/12% di burro di cacao; <b>LATTOSIO</b>; <b>LATTE</b> intero in polvere; emulsionante: fosfatide di ammonio E442 (colza); aromi], lievito naturale (<b>FRUMENTO</b>), acqua, zucchero, lievito, sale, proteine del <b>LATTE</b>, <b>UOVA</b>, aromi, grassi vegetali parzialmente idrogenati (palmisto, cocco), cacao magro al 10/12% di burro di cacao, emulsionante: lecitina (<b>SOIA</b>), burro (<b>LATTE</b>), sciroppo di glucosio (<b>FRUMENTO</b>), agente gelificante: pectina (E440), acidificante: acido citrico (E330), conservante: sorbato di potassio (E202), emulsionante: esteri mono e diacetil tartarici di mono e digliceridi degli acidi grassi (E472e), mono e digliceridi degli acidi grassi (E471), agente antiagglomerante (E170), antiossidante (E300), enzimi.</p> |
|---------------------|--|

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| <b>MODALITA' DI PREPARAZIONE:</b> | <i>Cuocere in forno preriscaldato alla temperatura di 165°/170°C per 22/25 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>                 |
| <b>Data ultima modifica:</b>  | <b>Emissione:</b>   | <b>Verifica:</b>                 |                           |
| 13/06/2019  | V.Carpentieri       | S.Bruno                          |                           |

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

|  |   |    |    |
|--|---|----|----|
| Soia e prodotti derivati.  | SI  | SI | SI |
| 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 | SI |
| Semi di sesamo e prodotti derivati.  | NO  | SI | SI |
| 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  | NO | SI |
| Senape e prodotti derivati.  | NO  | NO | NO |
| 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>Altra frutta a guscio, semi di sesamo e solfiti.</b> |    |    |

| INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:            |           |                   |
|---------------------------------------|-----------|-------------------|
| Valori medi                           | Per 100 g | Per porzione 90 g |
| <b>Valore energetico (kJ)</b>         | 1793      | 1614              |
| <b>(kcal)</b>                         | 428       | 385               |
| <b>Grassi (g)</b>                     | 25        | 23                |
| <b>di cui acidi grassi saturi (g)</b> | 2,0       | 1,8               |
| <b>Carboidrati (g)</b>                | 42        | 37                |
| <b>di cui zuccheri (g)</b>            | 16        | 15                |
| <b>Fibre (g)</b>                      | 1,8       | 1,6               |
| <b>Proteine (g)</b>                   | 7,4       | 6,7               |
| <b>Sale (g)</b>                       | 0,24      | 0,22              |

| INFORMAZIONI SENSORIALI: |  |
|--------------------------|--|
| <b>Aspetto</b>           | Forma ricurva a mezzaluna tipica del cornetto          |
| <b>Colore</b>            | Marrone chiaro unito al marrone scuro delle scagliette |
| <b>Odore</b>             | Tipico dei prodotti da forno                           |
| <b>Gusto</b>             | Dolce con nota di crema di nocciole                    |
| <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>Data ultima modifica:</b> | <b>Emissione:</b> | <b>Verifica:</b> |
| 13/06/2019                   | V.Carpentieri     | S.Bruno          |

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

|                              |  |
|------------------------------|--|
| <b>DICHIARAZIONE O.G.M.:</b> | <i>Gli ingredienti usati per la produzione dei “Gran cornetti cioccolati prelievati 90 g Mamita”, 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>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.<br/> 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     | 4500 g |
| N° fogli carta da forno x cartone | 2  | Peso netto cartone       | 4500 g |

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| <b>IMBALLO PRIMARIO :</b>   | <i>Busta azzurra per alimento in polietilene (h.d.) termo saldata</i> |
|                             | <i>Dimensioni della busta (620x620 mm)</i>                            |
|                             | <i>Etichetta impressa su busta</i>                                    |
| <b>IMBALLO SECONDARIO :</b> | <b>Cartone n° 220 Mamita</b>  |
|                             | <i>Misura esterna del cartone (395x262x230 mm)</i>                    |
|                             | <i>Peso cartone (416 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> </ul>   |

|                              |                   |                  |
|------------------------------|-------------------|------------------|
| <b>Data ultima modifica:</b> | <b>Emissione:</b> | <b>Verifica:</b> |
| 13/06/2019                   | V.Carpentieri     | S.Bruno          |

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

|  |  |
|--|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Caratteristiche prodotto</li> <li>• Codice a barre EAN 128</li> </ul> |
|--|--|

| <b>PALLETTIZZAZIONE:</b> |                   |                              |        |
|--------------------------|-------------------|------------------------------|--------|
| 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        | 324 Kg |
| N° cartoni x strato      | 9                 | Peso lordo per pallet        | 374 Kg |
| N° strati per pallet     | 8                 | Altezza pallet               | 199 cm |



La foto è solo a scopo puramente illustrativo

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

|                              |   |
|------------------------------|---|
| <b>INFORMAZIONI LEGALI :</b> | Sistema HACCP di autocontrollo come previsto dalla legge italiana.<br>Registrazione ai sensi del Reg. CE n°852/2004.<br>Gestione della rintracciabilità in conformità al Reg. CE n°178/2002<br>Trasporti a temperatura controllata in conformità con la legge italiana. |
|------------------------------|---|

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

|                              |                   |                  |
|------------------------------|-------------------|------------------|
| <b>Data ultima modifica:</b> | <b>Emissione:</b> | <b>Verifica:</b> |
| 13/06/2019                   | V.Carpentieri     | S.Bruno          |