

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

LINEA PRODOTTI VEGANI:	PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO VEGANI PRELIEVITATI E SURGELATI - FAGOTTO AI CEREALI FARCITO AI FRUTTI DI BOSCO.
CODICE PRODOTTO:	SGF0116
CODICE EAN 13:	8033622377375
DENOMINAZIONE COMMERCIALE:	FAGOTTO AI CEREALI ANTICHI E FRUTTI ROSSI VEGANO
CARATTERISTICHE:	PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO PRELIEVITATO CRUDO E SURGELATO FARCITO CON FRUTTI DI BOSCO E RICOPERTO DA CEREALI. SENZA GRASSI IDROGENATI
PESO MEDIO:	86 g
PESO DICHIARATO:	85 g
PESO PASTA:	83%
PESO MEDIO FARCITURA:	19%
PESO MINIMO FARCITURA GARANTITO:	17%
DIMENSIONI:	Lunghezza: 10 ± 0,5 cm
	Larghezza: 6 ± 0,2 cm
	Altezza: 3,2 ± 0,2 cm

INGREDIENTI:	<p>Farina di FRUMENTO, margarina [oli vegetali (girasole, SOIA), grasso vegetale (karitè) acqua, correttori di acidità: (acido citrico, citrati di sodio), sale, aromi naturali], semilavorato di frutti di bosco 17% [frutti di bosco purea e pezzi 45% (fragola 15%, mirtillo nero 15%, ribes rosso 10%, mora 5%), saccarosio; sciroppo di glucosio-fruttosio (mais o FRUMENTO); gelificanti: E440i pectina, correttore di acidità: acido citrico E330; aromi], acqua, semilavorato ai cereali 11% (crusca di FRUMENTO; pasta acida di fermentazione; SEMI DI SESAMO; semi di lino; olio di oliva; farina di SEGALE; farina di AVENA; farina di riso; farina di ORZO; fiocchi di AVENA, semi di girasole), lievito naturale (FRUMENTO), lievito, zucchero, semilavorato di farro integrale di antiche varietà 2% [farina di FARRO 30% (farro spelta (FRUMENTO), farro piccolo (FRUMENTO), farro medio (FRUMENTO), farina integrale di GRANO tenero, farina di SEGALE integrale, GLUTINE di FRUMENTO, zucchero, fibre di barbabietola da zucchero, zucchero caramellato, estratto di malto d'ORZO, pasta acida di farro integrale (FRUMENTO), enzimi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico (E300)], aromi, destrosio, fruttosio, amido modificato (patata), amido di tapioca, proteine del GRANO, sale.</p>
---------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

MODALITA' DI PREPARAZIONE:	<i>Cuocere in forno preriscaldato alla temperatura di 165°/170°C per 22/25 minuti.</i>
-----------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
10/01/2019	V.Carpentieri	S.Bruno

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

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.	SI	SI	SI
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.	NO	SI	SI
Arachidi e prodotti derivati.	NO	NO	SI
Semi di sesamo e prodotti derivati.	SI	SI	SI
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio).	NO	SI	SI
Uova e derivati.	NO	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 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 tracce di:	Frutta a guscio, latte, uova e solfiti.		

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:		
Valori medi	Per 100 g	Per porzione 85 g
Valore energetico (kJ)	1350	1147
(kcal)	321	273
Grassi (g)	12	10
di cui acidi grassi saturi (g)	4,5	3,8
Carboidrati (g)	45	38
di cui zuccheri (g)	2,6	2,2
Fibra (g)	3,4	2,8
Proteine (g)	7,3	6,2
Sale (g)	0,73	0,62

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
Aspetto	Forma cilindrica
Colore	Marrone chiaro unito al marrone scuro dei cereali in copertura
Odore	Tipico dei prodotti da forno
Gusto	Dolce con nota di frutti di bosco
Consistenza	Soffice e sfoglioso

LIMITI MICROBIOLOGICI (Repertorio atti n° 212/CSR del 10/11/2016):	
Ricerche	Limiti
Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 10 ufc/g

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
10/01/2019	V.Carpentieri	S.Bruno

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

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

DICHIARAZIONE O.G.M.:	<i>Gli ingredienti usati per la produzione dei “Fagotti cereali antichi ai frutti rossi Vegani prelievati 85 g”, non sono geneticamente modificati (O.G.M./Free), così come da dichiarazione degli stessi fornitori delle nostre materie prime.</i>
------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

SHELF-LIFE:	300 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	50	Numero pezzi per cartone	50
Numero buste per cartone	1	Peso netto per busta	4250 g
N° fogli carta da forno x cartone	2	Peso netto cartone	4250 g

IMBALLO PRIMARIO :	<i>Busta azzurra per alimento in polietilene (h.d.) termo saldata</i>
	<i>Dimensioni della busta (570x575 mm)</i>
	<i>Peso busta (20 g)</i>
	<i>Etichetta impressa su busta</i>
IMBALLO SECONDARIO :	Cartone n° 180 San Giorgio/Morgano
	<i>Misura esterna del cartone (395x262x190 mm)</i>
	<i>Peso cartone (394 g)</i>
	<i>Nastro adesivo bianco</i>

ETICHETTA BUSTA:	<ul style="list-style-type: none"> • Codice articolo • Nome e peso del prodotto • Caratteristiche prodotto • Ingredienti (Reg. UE 1169/2011) • Cross contamination • Modalità di preparazione • Modalità di conservazione • Valori nutrizionali • Info produttore • Data scadenza • Lotto • Peso netto • Quantità per cartone
INFO CARTONE:	<ul style="list-style-type: none"> • Codice e denominazione prodotto

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
10/01/2019	V.Carpentieri	S.Bruno

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

	<ul style="list-style-type: none"> • 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	81
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	4050
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	344 Kg
N° cartoni x strato	9	Peso lordo per pallet	397 Kg
N° strati per pallet	9	Altezza pallet	186 cm



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.
------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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:
10/01/2019	V.Carpentieri	S.Bruno