

	<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.1/3</b>
---	--------------------------------	---

<b>CODICE PRODOTTO:</b>	SGT0137
<b>CODICE EAN 13:</b>	8033622378624
<b>DENOMINAZIONE:</b>	CROSTATATA ALBICOCCA
<b>CARATTERISTICHE:</b>	PASTA FROLLA, CONFETTURA DI ALBICOCCA, DECORAZIONE CON STRISCE DI PASTA FROLLA. PRETAGLIO 14 PORZIONI.
<b>PESO NETTO:</b>	1000 g

<b>INGREDIENTI:</b>	Passata di albicocca 48% (sciroppo di glucosio/fruttosio, purea di albicocca 35%, saccarosio, gelificante: E440, succo di limone concentrato, aroma, correttore di acidità: E330), farina di <b>GRANO</b> , materia grassa vegetale (grasso vegetale: palma, olio vegetale: girasole, emulsionante: E471, aroma), zucchero, <b>UOVA</b> , <b>LATTE</b> scremato in polvere, agenti lievitanti: E450i-E500ii, amido di mais, sale, aromi.
---------------------	--

<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE:</b>	Scongelare il prodotto in frigorifero +4°C per 4/5 ore. Il prodotto scongelato può essere conservato in frigorifero +4°C per un massimo di 3 giorni. Non ricongelare il prodotto.
-----------------------------------	---

<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.	SI	SI	SI
Soia e prodotti derivati.	NO	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	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati.	NO	NO	NO
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio).	SI	SI	SI
Uova e derivati.	SI	SI	SI
Pesce e prodotti derivati.	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti derivati.	NO	NO	NO
Sedano (compreso sedano-rapa) e prodotti derivati.	NO	NO	NO
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	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO	NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino.	NO	NO	NO
<b>Può contenere tracce di:</b>	<b>Soia e frutta a guscio (mandorle, nocciole, pistacchi).</b>		

<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
25/02/2019	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.2/3</b>
---	--------------------------------	---

### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:

Valori medi	Per 100 g
Valore energetico (kJ) (kcal)	1703 405
Grassi (g)	14
di cui saturi (g)	5,8
Carboidrati (g)	64
di cui zuccheri (g)	40
Proteine (g)	3,8
Sale (g)	0,7

### INFORMAZIONI SENSORIALI:

<b>Aspetto</b>	Forma circolare con strisce di pasta frolla come copertura
<b>Colore</b>	Marrone chiaro unito all'arancione della confettura di albicocca
<b>Odore</b>	Tipico della pasta frolla e della confettura di albicocca
<b>Gusto</b>	Dolce e di albicocca
<b>Consistenza</b>	Soffice

### PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Parametri	Limiti
Carica batterica totale	$10^5 \leq x \leq 10^6$ (ufc/g)
Coliformi	$10^2 \leq x \leq 10^3$ (ufc/g)
E.coli	$10 \leq x \leq 10^2$ (ufc/g)
St.Aureus	Assente in 25g
Enterobatteri	$m = <10$ ufc/g $M = 100$ ufc/g 2 su 5 campioni
Listeria Monocytogenes	Assente in 25g
Salmonella	Assente in 25g
Muffe	$10^3 \leq x \leq 10^4$ (ufc/g)
Lievito	$10^3 \leq x \leq 10^4$ (ufc/g)

<b>DICHIARAZIONE O.G.M.:</b>	Il prodotto "crostata albicocca" non contiene alcun organismo geneticamente modificato derivante da biotecnologie, in conformità alle dichiarazioni dei nostri fornitori di materie prime ( <b>O.G.M. free</b> ).
------------------------------	---

<b>SHELF-LIFE:</b>	<b>540 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>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
25/02/2019	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.3/3</b>
---	--------------------------------	---

<b>CONFEZIONAMENTO:</b>	Numero pezzi per scatola	1
	Peso netto scatola	1000 g

<b>IMBALLO PRIMARIO:</b>	<i>Cartone bianco con busta di polipropilene per alimenti – (peso scatola 112 g), scatola di cartone – peso 156 g.  Misure (lung. x largh. x altezza) 285 x 305 x 73,5 mm</i>
--------------------------	---

<b>PALLETTIZZAZIONE:</b>			
Tipo di pallet	Euro pallet legno	N° totale cartoni per pallet	192
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	192
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	192 Kg
N° cartoni x strato	8	Peso lordo per pallet	243,46 Kg
N° strati per pallet	24	Altezza pallet	<220 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>
25/02/2019	V.Carpentieri	S.Bruno