

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Mod3.31 Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/2018 Pag.1/4
---	--------------------------------	---

CODICE PRODOTTO:	C0141SG
CODICE EAN 13:	8033622377825
DENOMINAZIONE:	CROISSANT BURÈ CEREALI E MIELE
CARATTERISTICHE:	PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO PRELIEVITATO CRUDO E SURGELATO FARCITO CON PREPARATO DI MIELE E RICOPERTO CON GRANELLA DI ZUCCHERO DI CANNA GREZZO
PESO DICHIARATO:	80 g
PESO MEDIO:	81 g
PESO PASTA:	83,5%
PESO MEDIO FARCITURA:	16,5%
PESO MINIMO FARCITURA GARANTITO:	16%

INGREDIENTI:	<p>Farina di FRUMENTO, burro (LATTE) 24%, acqua, preparato di miele 16% [purea di mele; miele (40%); saccarosio, sciroppo di glucosio-fruttosio (da FRUMENTO); gelificante: pectina; correttore di acidità: acido citrico (E330); aromi], FARINA INTEGRALE, cereali 8% (crusca di FRUMENTO termo trattata; pasta acida di fermentazione (FRUMENTO) in polvere; SEMI DI SESAMO; semi di lino; olio di oliva; farina di SEGALE; farina di AVENA; farina di riso; farina di ORZO; agente di trattamento della farina: E300), zucchero, lievito, miele 1,4%, LATTE intero in polvere, sale, proteine del LATTE, fiocchi d' AVENA, semi di girasole, olio di girasole, LATTE scremato in polvere, amido di mais, emulsionante: E471, stabilizzante: E407, regolatore acidità: E339ii, colorante: E160a, aromi.</p>
---------------------	---

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

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.	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	SI

Data ultima modifica :	Emissione:	Verifica:
05/08/2019	V.Carpentieri	S.Bruno

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Mod3.31 Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/2018 Pag.2/4
---	--------------------------------	---

Semi di sesamo e prodotti derivati.	SI	SI	SI
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio).	SI	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:	Soia, uova, frutta a guscio e solfiti.		

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:		
Valori medi	Per 100 g	Per porzione 80 g
Valore energetico (kJ)	1594	1275
(kcal)	381	305
Grassi (g)	21	17
di cui acidi grassi saturi (g)	13	11
Carboidrati (g)	39	31
di cui zuccheri (g)	4,4	3,5
Fibre (g)	1,5	1,2
Proteine (g)	7,2	5,7
Sale (g)	0,68	0,54

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
Aspetto	Forma dritta tipica del croissant
Colore	Marrone unito al dorato delle granelle di zucchero di canna grezzo
Odore	Tipico dei prodotti da forno
Gusto	Dolce con nota di burro e miele
Consistenza	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

Data ultima modifica :	Emissione:	Verifica:
05/08/2019	V.Carpentieri	S.Bruno

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Mod3.31 Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/2018 Pag.3/4
---	--------------------------------	---

DICHIARAZIONE O.G.M.:	<i>Gli ingredienti usati per la produzione dei “Croissant burè ai cereali e miele prelievati 80 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 una volta cotto consumare entro le 24 ore.</i>
------------------------------------	--

CONFEZIONAMENTO:			
Numero pezzi per busta	60	Numero pezzi per cartone	60
Numero buste per cartone	1	Peso netto per busta	4800 g
N° fogli carta da forno x cartone	2	Peso netto cartone	4800 g

IMBALLO PRIMARIO :	<i>Busta azzurra per alimento in polietilene (h.d.) termo saldata</i>
	<i>Dimensioni della busta (580x620 mm)</i>
	<i>Etichetta impressa su busta</i>
IMBALLO SECONDARIO :	Cartone n° 220 San Giorgio
	<i>Misura esterna del cartone (395x262x230 mm)</i>
	<i>Peso cartone (416 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 • Peso netto e numero di pezzi per cartone • Lotto

Data ultima modifica :	Emissione:	Verifica:
05/08/2019	V.Carpentieri	S.Bruno

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Mod3.31 Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/2018 Pag.4/4
---	--------------------------------	---

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

PALLETTIZZAZIONE:			
Tipo di pallet	Euro pallet legno	N° totale cartoni per pallet	63
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	4320
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	302,4 Kg
N° cartoni x strato	9	Peso lordo per pallet	352,9 Kg
N° strati per pallet	7	Altezza pallet	199 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:
05/08/2019	V.Carpentieri	S.Bruno