

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Mod. 3.31 Ed. 03 Rev.00 Data: 10/01/2018 Pag.1/3
---	--------------------------------	---


CODICE PRODOTTO:	SGT0140
CODICE EAN 13:	8033622378655
DENOMINAZIONE:	TORTA DELLA NONNA
CARATTERISTICHE:	PASTA FROLLA FARCITA CON CREMA PASTICCERA AL LIMONE E RICOPERTA DI PASTA PLUM CAKE, DECORAZIONE CON ZUCCHERO A VELO. PRETAGLIO DA 14 PORZIONI.
PESO NETTO:	1200 g

INGREDIENTI:	Crema pasticcera 45% (acqua, zucchero, UOVA 8%, amido di mais, BURRO , LATTE in polvere, aromi, addensante: E407, sale, colorante: E160a), farina di FRUMENTO , zucchero, UOVA , materia grassa vegetale (grasso vegetale: palma, olio vegetale: girasole, emulsionante: E471, aroma), amido di FRUMENTO , LATTE in polvere, MANDORLE 2%, pinoli 1%, emulsionati: E472a-E472b, sciroppo di glucosio, agenti lievitanti: E450i-E500ii-E503ii, aromi, sale, colorante: E160a.
---------------------	---

MODALITA' DI PREPARAZIONE:	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.
-----------------------------------	---

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.	SI	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 ₂ .	NO	NO	NO
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 e frutta a guscio (mandorle, nocciole, pistacchi).		

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
25/02/2019	V.Carpentieri	S.Bruno

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Mod. 3.31 Ed. 03 Rev.00 Data: 10/01/2018 Pag.2/3
---	--------------------------------	---

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:

Valori medi	Per 100 g
Valore energetico (kJ) (kcal)	1522 363
Grassi (g)	17
di cui saturi (g)	8,2
Carboidrati (g)	45
di cui zuccheri (g)	26
Proteine (g)	5,5
Sale (g)	0,75

INFORMAZIONI SENSORIALI:

Aspetto	Torta rotonda ricoperta di zucchero a velo e pinoli
Colore	Marrone chiaro all'esterno e giallo all'interno, crema pasticcera gialla visibile all'interno. Zucchero a velo bianco
Odore	Tipico dei prodotti da forno con nota di limone
Gusto	Gusto dolce al limone e crema pasticcera, delicato gusto di pinoli.
Consistenza	Morbido plum cake e pasta sfoglia, crema pasticcera alla crema.

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)

DICHIARAZIONE O.G.M.:	Il prodotto "torta della nonna" non contiene alcun organismo geneticamente modificato derivante da biotecnologie, in conformità alle dichiarazioni dei nostri fornitori di materie prime (O.G.M. free).
------------------------------	--

SHELF-LIFE:	540 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 scatola	1
	Peso netto scatola	1200 g

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
25/02/2019	V.Carpentieri	S.Bruno

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

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

PALLETTIZZAZIONE:			
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	230 Kg
N° cartoni x strato	8	Peso lordo per pallet	312 Kg
N° strati per pallet	24	Altezza pallet	<220 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.
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:
25/02/2019	V.Carpentieri	S.Bruno