

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

CODICE PRODOTTO:	B0401SG
CODICE EAN 13:	8033622373162
DENOMINAZIONE:	BONFRI' CIOCK
CARATTERISTICHE:	PRODOTTO DOLCIARIO DI PASTA LIEVITATA FARCITO CON CREMA DI NOCCIOLE FRITTO E SURGELATO RICOPERTO CON GRANELLA DI ZUCCHERO. SENZA OLIO DI PALMA
PESO DICHIARATO:	90 g
PESO MEDIO:	91 g
PESO PASTA:	75%
PESO MEDIO FARCITURA:	25%
PESO MINIMO FARCITURA GARANTITO:	22%
DIMENSIONI:	Lunghezza: 15,5 cm ± 0,5
	Larghezza: 6 cm ± 0,5
	Altezza: 4 cm ± 0,5

INGREDIENTI:	Farina di FRUMENTO (origine Italia), crema di nocciole 25% (origine Italia) [zucchero; olio vegetale (girasole); NOCCIOLE 8%; LATTE scremato in polvere; cacao magro (5%); LATTOSIO , burro di cacao, emulsionante lecitina (di SOIA); aromi], acqua, zucchero (8%), margarina [olio di girasole alto oleico, grasso vegetale (burro di karité), acqua, olio di girasole, emulsionante mono e digliceridi degli acidi grassi, succo di limone concentrato, aroma naturale], olio vegetale (girasole), UOVA , lievito, LATTE intero in polvere, sale, aromi, sciroppo di glucosio disidratato (mais), emulsionanti: E471, E472e (colza), agente di trattamento della farina: E300, alfa amilasi (FRUMENTO).
---------------------	---

MODALITA' DI PREPARAZIONE:	<i>Scongelare il prodotto a temperatura ambiente per circa 2 ore. Solo quando sarà servito, riscaldare in forno per alcuni 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.	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
Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:	
25/05/2020	V.Carpentieri	S.Bruno	

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

Arachidi e prodotti derivati.	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati.	NO	NO	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 ₂ .	NO	NO	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:	Altra frutta a guscio		

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:		
Valori medi	Per 100 g	Per porzione 90 g
Valore energetico (kJ)	1819	1637
(kcal)	435	392
Grassi (g)	23	21
di cui acidi grassi saturi (g)	5,1	4,6
Carboidrati (g)	48	43
di cui zuccheri (g)	24	21
Proteine (g)	7,2	6,4
Fibra (g)	1,6	1,4
Sale (g)	0,73	0,65

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
Aspetto	Forma rettangolare allungata
Colore	Marrone chiaro unito al bianco della granella di zucchero
Odore	Tipico dei prodotti dolci fritti
Gusto	Dolce con nota di crema di nocciole
Consistenza	Morbida

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:
25/05/2020	V.Carpentieri	S.Bruno

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

DICHIARAZIONE O.G.M.:	<i>Gli ingredienti usati per la produzione dei “Bonfrì ciocch 90 g”, non sono geneticamente modificati (O.G.M./Free), così come da dichiarazione degli stessi fornitori delle nostre materie prime.</i>
------------------------------	---

SHELF-LIFE:	365 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	2
	Numero buste per cartone	23
	Numero pezzi per cartone	46
	Peso netto per busta	180 g
	Peso netto cartone	4140 g

IMBALLO PRIMARIO :	<i>Busta neutra per alimento (pp coex) termosaldata</i>	
	<i>Dimensioni della busta (221x175 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"> • Nome del prodotto • Lotto • Scadenza
INFO CARTONE:	<ul style="list-style-type: none"> • Codice e denominazione prodotto • Peso netto e numero di pezzi per cartone • Caratteristiche prodotto • Lotto • Scadenza • Ingredienti (Reg. UE 1169/2011) • Allergeni • Modalità di preparazione • Modalità di conservazione • Info produttore • Valori nutrizionali • Codice a barre EAN 128

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
25/05/2020	V.Carpentieri	S.Bruno

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

PALLETTIZZAZIONE:			
Tipo di pallet	Euro pallet legno	N° totale cartoni per pallet	72
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	3312
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	298 Kg
N° cartoni x strato	9	Peso lordo per pallet	349,5 Kg
N° strati per pallet	8	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:
25/05/2020	V.Carpentieri	S.Bruno