

	<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.1/4</b>
---	--------------------------------	--

<b>CODICE PRODOTTO:</b>	<b>P0205SG</b>
<b>CODICE EAN 13:</b>	<b>8053307550015</b>
<b>DENOMINAZIONE:</b>	<b>PASTICCIOTTO CREMA E AMARENA</b>
<b>CARATTERISTICHE:</b>	<b>PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO DI PASTA FROLLA COTTO E SURGELATO FARCITO CON CREMA E AMARENA CON MARGARINA SENZA GRASSI IDROGENATI</b>
<b>PESO DICHIARATO:</b>	110 g
<b>PESO MEDIO:</b>	111 g
<b>PESO PASTA:</b>	55%
<b>PESO MEDIO FARCITURA:</b>	45%
<b>PESO MINIMO FARCITURA GARANTITO:</b>	44%
<b>DIMENSIONI:</b>	Lunghezza: 9,5 cm ± 0,5
	Larghezza: 6,5 cm ± 0,5
	Altezza: 3,5 cm ± 0,5

<b>INGREDIENTI:</b>	<p>Crema (origine Italia) 38% [acqua, <b>LATTE</b> intero fresco pastorizzato, zucchero, amido modificato, grassi vegetali (cocco), maltodestrine, tuorlo d'<b>UOVO</b> fresco, <b>BURRO</b>, addensante: E466, conservante: E202, emulsionante: E471, sale, aromi naturali], farina di <b>FRUMENTO</b> (origine Italia), zucchero, amarena 6% (origine Italia) [amarena* (60%); sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio; gelificante: pectina; acidificante: acido citrico E330; conservante: potassio sorbato E202; colorante: E120], margarina [oli e grassi vegetali (palma, cocco, girasole); acqua; sale; emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 471); aromi; correttore di acidità: acido citrico (E 330); colorante: caroteni (E 160a)], strutto, <b>UOVA</b>, sciroppo di glucosio, acqua, burro (<b>LATTE</b>), emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi (E471), agenti lievitanti: (difosfato disodico; carbonato acido di sodio; amido); sale, bicarbonato di ammonio, aromi, calcio propionato, colorante: E160a. *può contenere noccioli.</p>
---------------------	--

<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE:</b>	<i>Scongelare totalmente il prodotto a temperatura ambiente e rinvenire in forno per alcuni minuti prima di servire.</i>
-----------------------------------	--

<b>LISTA ALLERGENI (Reg. UE n.1169/2011):</b>	<b>Presenza</b>		
	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	<b>SI</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>

<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
05/08/2020	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.2/4</b>
---	--------------------------------	--

loro varietà ibridate) e prodotti derivati.			
Soia e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Frutta secca in guscio (es. mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci brasiliane, pistacchi, noci macadamia) e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Arachidi e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>
Semi di sesamo e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio).	<b>SI</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Uova e derivati.	<b>SI</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Pesce e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>
Crostacei e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Sedano (compreso sedano-rapa) e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>
Senape e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Biossido di zolfo e solfiti a concentrazione superiori a 10mg/kg o 10 mg/l, espresso come SO <sub>2</sub> .	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>
Molluschi e prodotti a base di mollusco	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Lupino e prodotti a base di lupino.	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Può contenere tracce di:	<b>Soia, semi di sesamo e frutta a guscio</b>		

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:	
Valori medi	Per 100 g
<b>Valore energetico (kJ)</b>	1375
(kcal)	327
<b>Grassi (g)</b>	12
<b>di cui acidi grassi saturi (g)</b>	6,0
<b>Carboidrati (g)</b>	49
<b>di cui zuccheri (g)</b>	26
<b>Fibre (g)</b>	2,1
<b>Proteine (g)</b>	4,8
<b>Sale (g)</b>	0,20

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
<b>Aspetto</b>	Forma ovale
<b>Colore</b>	Marrone chiaro dorato
<b>Odore</b>	Tipico dei prodotti da forno
<b>Gusto</b>	Dolce con nota di crema e amarena
<b>Consistenza</b>	Friabile e cremosa

LIMITI MICROBIOLOGICI:		
Ricerche	Limiti	
Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 10 ufc/g	
E.coli	≤ 10 ufc/g	
Muffe	≤ 1000 ufc/g	
Bacillus cereus	≤ 100 ufc/g	
<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
05/08/2020	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.3/4</b>
---	--------------------------------	--

Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g
Salmonella	Assente in 25 g

<b>DICHIARAZIONE O.G.M.:</b>	<i>Gli ingredienti usati per la produzione dei "Pasticciotto crema e amarena 110 g", non sono geneticamente modificati (O.G.M./Free), così come da dichiarazione degli stessi fornitori delle nostre materie prime.</i>
------------------------------	---

<b>SHELF-LIFE:</b>	<b>365 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>CONFEZIONAMENTO:</b>	Numero pezzi per busta	32
	Numero buste per cartone	1
	Numero pezzi per cartone	32
	Peso netto per busta	3520 g
	Peso netto cartone	3520 g

<b>IMBALLO PRIMARIO :</b>	<i>Pirottino marrone per alimenti in pura cellulosa, accoppiato con film poliestere</i>	
	<i>Busta blu per alimento in polietilene (l.d.)</i>	
	<i>Dimensioni della busta (520x165+165x500 mm)</i>	
<b>IMBALLO SECONDARIO :</b>	<b>Cartone n° 88 San Giorgio</b>	
	<i>Misura esterna del cartone (387x288x88 mm)</i>	
	<i>Peso cartone (230 g)</i>	
	<i>Nastro adesivo bianco</i>	
<i>Etichetta adesiva su cartone</i>		

<b>INFO ETICHETTA :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Codice e denominazione prodotto</li> <li>• Peso netto e numero di pezzi per cartone</li> <li>• Caratteristiche prodotto</li> <li>• Lotto</li> <li>• Scadenza</li> <li>• Ingredienti (Reg. UE 1169/2011)</li> <li>• Cross contamination</li> <li>• Modalità di preparazione</li> <li>• Modalità di conservazione</li> </ul>
-------------------------	---

<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
05/08/2020	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.4/4</b>
---	--------------------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Info produttore</li> <li>• Valori nutrizionali</li> <li>• Codice a barre EAN 128</li> </ul>
--	--

PALLETTIZZAZIONE:			
Tipo di pallet	Euro pallet legno	N° totale cartoni per pallet	112
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	3584
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	394,24 Kg
N° cartoni x strato	8	Peso lordo per pallet	441,5 Kg
N° strati per pallet	14	Altezza pallet	138 cm

<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>PRODUTTORE:</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>
05/08/2020	V.Carpentieri	S.Bruno