

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

CODICE PRODOTTO:	P0206SG
CODICE EAN 13:	8053307550169
DENOMINAZIONE:	PASTICCIOTTO CREMA
CARATTERISTICHE:	PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO DI PASTA FROLLA COTTO E SURGELATO FARCITO CON CREMA CON MARGARINA SENZA GRASSI IDROGENATI
PESO DICHIARATO:	110 g
PESO MEDIO:	111 g
PESO PASTA:	55%
PESO MEDIO FARCITURA:	45%
PESO MINIMO FARCITURA GARANTITO:	44%
DIMENSIONI:	Lunghezza: 9,5 cm \pm 0,5
	Larghezza: 6,5 cm \pm 0,5
	Altezza: 3,5 cm \pm 0,5

INGREDIENTI:	Crema (origine Italia) 44% [acqua, LATTE intero fresco pastorizzato, zucchero, amido modificato, grassi vegetali (cocco), maltodestrine, tuorlo d' UOVO fresco, BURRO , addensante: E466, conservante: E202, emulsionante: E471, sale, aromi naturali], farina di FRUMENTO (origine Italia), zucchero, 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, UOVA , sciroppo di glucosio, acqua, burro (LATTE), 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.
---------------------	---

MODALITA' DI PREPARAZIONE:	<i>Scongelaare totalmente il prodotto a temperatura ambiente e rinvenire in forno per alcuni minuti prima di servire.</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	NO	SI	SI

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
05/08/2020	V.Carpentieri	S.Bruno

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

derivati.			
Arachidi e prodotti derivati.	NO	NO	SI
Semi di sesamo e prodotti derivati.	NO	SI	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:	Soia, semi di sesamo e frutta a guscio		

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

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
Aspetto	Forma ovale
Colore	Marrone chiaro dorato
Odore	Tipico dei prodotti da forno
Gusto	Dolce con nota di crema
Consistenza	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
Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g
Salmonella	Assente in 25 g

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
05/08/2020	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 “Pasticciotto crema 110 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	32
	Numero buste per cartone	1
	Numero pezzi per cartone	32
	Peso netto per busta	3520 g
	Peso netto cartone	3520 g

IMBALLO PRIMARIO :	<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>
IMBALLO SECONDARIO :	Cartone n° 88 San Giorgio
	<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>

INFO ETICHETTA :	<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) • Cross contamination • Modalità di preparazione • Modalità di conservazione • Info produttore • Valori nutrizionali • Codice a barre EAN 128
-------------------------	---

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
05/08/2020	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	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

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:
05/08/2020	V.Carpentieri	S.Bruno