

	<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.1/3</b>
---	--------------------------------	---

<b>CODICE PRODOTTO:</b>	<b>SGT0139</b>
<b>CODICE EAN 13:</b>	<b>8033622378648</b>
<b>DENOMINAZIONE:</b>	<b>CROSTATATA LIMONE</b>
<b>CARATTERISTICHE:</b>	<b>PASTA FROLLA FARCITA CON CREMA PASTICCERA AL LIMONE E RICOPERTA DI PASTA PLUM CAKE, DECORAZIONE CON ZUCCHERO A VELO. PRETAGLIO DA 14 PORZIONI.</b>
<b>PESO NETTO:</b>	1200 g

<b>INGREDIENTI:</b>	Farina di <b>GRANO "0"</b> , acqua, zucchero, <b>UOVA</b> , materia grassa vegetale (grasso vegetale: palma, olio vegetale: girasole, emulsionante: E471, aroma), gelatina (acqua, sciroppo di glucosio, zucchero, purea d'albicocca, gelificante: E407, correttore di acidità: E330, conservante: E202), amido di mais, <b>BURRO</b> , <b>LATTE</b> in polvere, amido di <b>FRUMENTO</b> , emulsionanti: E471-E472a-E472b, <b>MANDORLE</b> , sciroppo di glucosio, aromi, agenti lievitanti: E450i-E500ii, pasta limone 0,75% (succo di limone 35%, zucchero, sciroppo di glucosio/fruttosio, acidificante: E330, addensante: E440, aromi), sale, colorante: E160a, addensanti: E407-E420ii.
---------------------	---

<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE:</b>	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.
-----------------------------------	---

<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 loro varietà ibridate) e prodotti derivati.	<b>SI</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>
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>SI</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Arachidi e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Semi di sesamo e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</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>NO</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>NO</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>NO</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>
<b>Può contenere tracce di:</b>	<b>Soia e frutta a guscio (mandorle, nocciole, pistacchi).</b>		
<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>	
25/02/2019	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.2/3</b>
---	--------------------------------	---

### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:

Valori medi	Per 100 g
<b>Valore energetico (kJ)</b>	<b>1523</b>
(kcal)	<b>364</b>
<b>Grassi (g)</b>	<b>17</b>
<b>di cui saturi (g)</b>	<b>7,5</b>
<b>Carboidrati (g)</b>	<b>46</b>
<b>di cui zuccheri (g)</b>	<b>26</b>
<b>Proteine (g)</b>	<b>5,7</b>
<b>Sale (g)</b>	<b>0,27</b>

### INFORMAZIONI SENSORIALI:

<b>Aspetto</b>	Torta rotonda ricoperta di zucchero a velo
<b>Colore</b>	Marrone chiaro all'esterno e giallo all'interno, crema pasticcera gialla visibile all'interno.
<b>Odore</b>	Tipico dei prodotti da forno con nota di limone
<b>Gusto</b>	Gusto dolce al limone e crema pasticcera
<b>Consistenza</b>	Crema pasticcera morbida e leggermente spugnosa, setosa

### 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)

<b>DICHIARAZIONE O.G.M.:</b>	Il prodotto "crostata limone" non contiene alcun organismo geneticamente modificato derivante da biotecnologie, in conformità alle dichiarazioni dei nostri fornitori di materie prime ( <b>O.G.M. free</b> ).
------------------------------	--

<b>SHELF-LIFE:</b>	<b>540 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 scatola	1
	Peso netto scatola	1200 g

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
25/02/2019	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.3/3</b>
---	--------------------------------	---

<b>IMBALLO PRIMARIO:</b>	<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

<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>DISTRIBUTORE:</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>
25/02/2019	V.Carpentieri	S.Bruno