

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO/ PRODUCT DATA SHEET	Mod.3.31 Ed.:03 Rev.00 Data/Date: 10/01/2018 Pag./Page1/8
---	--	--

CODICE PRODOTTO:	MC102SG
CODICE EAN 13:	8033622370963
DENOMINAZIONE:	CORNETTO 5 CEREALI VUOTO “MAMITA”
CARATTERISTICHE:	PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO PRELIEVITATO CRUDO E SURGELATO RICOPERTO CON GRANELLA DI ZUCCHERO DI CANNA GREZZO, CON FARINA ITALIANA (DA GRANI EMILIANI), AROMI NATURALI E UOVA DI GALLINE ALLEVATE A TERRA. SENZA GRASSI IDROGENATI - CON LIEVITO NATURALE
PESO DICHIARATO:	70 g
PESO MEDIO:	72 g

INGREDIENTI:	Margarina (origine UE) [grasso vegetale (palma); acqua; olio vegetale: girasole; sale; emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi; aromi; correttore di acidità: acido citrico], farina di FRUMENTO , acqua, farina integrale di GRANO tenero, lievito naturale (FRUMENTO), zucchero, semilavorato ai cereali 2,2% (origine UE e non UE) [crusca di FRUMENTO termo trattata; pasta acida di fermentazione (FRUMENTO) in polvere; semi di lino; olio di oliva; farina di SEGALE ; farina di AVENA ; farina di riso; farina di ORZO ; agente di trattamento della farina: E300], lievito, sale, UOVA pastorizzate, LATTE intero in polvere, fiocchi d' AVENA , semi di girasole, semi di lino giallo, semi di lino bruno, sciroppo di glucosio (mais) disidratato, emulsionanti: [E472e (colza); E471], agente di trattamento della farina (E300), alfa amilasi, aromi, cacao, amido modificato (patata), amido di tapioca, proteine del GRANO .
---------------------	--

MODALITA' DI PREPARAZIONE:	<i>Cuocere in forno preriscaldato alla temperatura di 165°/170°C per 22/25 minuti.</i>
-----------------------------------	--

STA 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.	NO	SI	SI
Arachidi e prodotti derivati.	NO	NO	SI
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

Data ultima modifica/ Last edit:	Emissione/ Issue:	Verifica/Approved:
21/05/2021	V.Carpentieri	S.Bruno

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO/ PRODUCT DATA SHEET	Mod.3.31 Ed.:03 Rev.00 Data/Date: 10/01/2018 Pag./Page2/8
---	--	--

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	SI	SI
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO	NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino.	NO	NO	NO
Può contenere:	Soia, frutta a guscio e solfiti.		

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:		
Valori medi	Per 100 g	Per porzione 70 g
Valore energetico (kJ)	1526	1068
(kcal)	366	256
Grassi (g)	21	15
di cui acidi grassi saturi (g)	8,3	5,8
Carboidrati (g)	33	23
di cui zuccheri (g)	2,8	1,9
Fibra (g)	3,8	2,6
Proteine (g)	8,4	5,8
Sale (g)	0,52	0,36

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
Aspetto	Forma ricurva a mezzaluna tipica del cornetto
Colore	Marrone unito al dorato delle granelle di zucchero di canna grezzo
Odore	Tipico dei prodotti da forno
Gusto	Dolce
Consistenza	Soffice e sfoglioso

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

DICHIARAZIONE O.G.M.:	<i>Gli ingredienti usati per la produzione dei "Cornetti 5 cereali vuoti prelievati 70 g Mamita", non sono geneticamente modificati (O.G.M./Free), così come da dichiarazione degli stessi fornitori delle nostre materie prime.</i>
------------------------------	--

SHELF-LIFE:	300 giorni dalla data di produzione, purché sia rispettata la catena del freddo e le normali condizioni di magazzinaggio.
--------------------	--

Data ultima modifica/ Last edit:	Emissione/ Issue:	Verifica/Approved:
21/05/2021	V.Carpentieri	S.Bruno

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO/ PRODUCT DATA SHEET	Mod.3.31 Ed.:03 Rev.00 Data/Date: 10/01/2018 Pag./Page3/8
---	--	--

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	50	Numero pezzi per cartone	50
Numero buste per cartone	1	Peso netto per busta	3500 g
N° fogli carta da forno x cartone	2	Peso netto cartone	3500 g

IMBALLO PRIMARIO :	<i>Busta azzurra per alimento in polietilene (h.d.) termo saldata</i>
	<i>Dimensioni della busta (620x620 mm)</i>
	<i>Peso busta (20 g)</i>
IMBALLO SECONDARIO :	<i>Etichetta impressa su busta</i>
	Cartone n° 220 Mamita
	<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"> • Codice articolo • Nome e peso del prodotto • Caratteristiche prodotto • Ingredienti (Reg. UE 1169/2011) • Cross contamination • Modalità di preparazione • Modalità di conservazione • Valori nutrizionali • Info produttore • Data scadenza • Lotto • Peso netto • Quantità per cartone
INFO CARTONE:	<ul style="list-style-type: none"> • Codice e denominazione prodotto • Peso netto e numero di pezzi per cartone • Lotto • Scadenza • Caratteristiche prodotto • Codice a barre EAN 128

PALLETTIZZAZIONE:		
Tipo di pallet	pallet in legno - Eur 1	pallet in legno – Eur 3
Misure pallet	120 x 80 cm	120 x 100 cm
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Film estensibile
N° cartoni x strato	9	10

Data ultima modifica/ Last edit:	Emissione/ Issue:	Verifica/Approved:
21/05/2021	V.Carpentieri	S.Bruno

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO/ PRODUCT DATA SHEET	Mod.3.31 Ed.:03 Rev.00 Data/Date: 10/01/2018 Pag./Page4/8
---	--	--

N° strati per pallet	8	8
N° totale cartoni per pallet	72	80
N° totale pezzi per pallet	3600	4000
Peso netto per pallet	252 Kg	280 kg
Peso lordo per pallet	307 Kg	340 kg
Altezza pallet	199 cm	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/ Last edit:	Emissione/ Issue:	Verifica/Approved:
21/05/2021	V.Carpentieri	S.Bruno

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO/ PRODUCT DATA SHEET	Mod.3.31 Ed.:03 Rev.00 Data/Date: 10/01/2018 Pag./Page5/8
---	--	--

PRODUCT CODE:	MC102SG
EAN 13 CODE:	8033622370963
PRODUCT NAME:	5 CEREALS PLAIN CROISSANT “MAMITA”
CHARACTERISTICS:	RAW AND FROZEN PRE-RISEN PASTRY PRODUCT COVERED WITH GRANULATED BROWN SUGAR, WITH ITALIAN WHEAT FLOUR (EMILIAN WHEAT), NATURAL FLAVORINGE AND EGGS FROM FREE RANGE HENS. NO HYDROGENATED FATS – WITH NATURAL YEAST
DECLARED WEIGHT:	70 g
MIDDLEWEIGHT:	72 g

INGREDIENTS:	Margarine (origin EU) [vegetable fat (palm); water; vegetable oil: sunflower; salt; emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids; flavorings; acidity regulator: citric acid], WHEAT flour, water, wholemeal WHEAT flour, natural yeast (WHEAT), sugar, cereal semi-finished product 2,2% (origin EU and no EU) [WHEAT bran; fermentation sourdough (WHEAT); flax seed, olive oil, RYE flour, OATS flour, rice flour, BARLEY flour; flour treatment agent: E300], yeast, salt, pasteurized EGGS , whole MILK powder, OAT flakes, sunflower seeds, yellow flax seeds, brown flax seeds, dehydrated glucose syrup (corn), emulsifiers: [E472e (rapeseed); E471], flour treatment agent (E300), alpha amylase, flavorings, cocoa, modified starch (potato), tapioca starch, WHEAT proteins.
---------------------	--

COOKING INSTRUCTIONS:	Bake in a preheated oven at a temperature of 165°/170°C for 22-25 minutes.
------------------------------	--

ALLERGENS (EU regulation n.1169/2011):	Presence		
	In the ingredients	In the production line	In the factory
Cereals containing gluten and various cereals with gluten (e. g.wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybrid varieties) and thereof products.	YES	YES	YES
Soy and thereof products.	NO	YES	YES
Mixed nuts in shell (e. g. almonds, hazelnuts, nuts, cashews, pecan nuts, Brazilian nuts, pistachio, macadamia nuts) and thereof products.	NO	YES	YES
Peanuts and thereof products.	NO	NO	YES
Sesame seeds and thereof products.	NO	NO	YES
Milk and thereof products (including lactose).	YES	YES	YES
Eggs and thereof products.	YES	YES	YES
Fish and thereof products.	NO	NO	YES
Crostateans and thereof products.	NO	NO	NO
Celery (including celeriac) and thereof products.	NO	NO	YES
Mustard and thereof products.	NO	NO	NO

Data ultima modifica/ Last edit:	Emissione/ Issue:	Verifica/Approved:
21/05/2021	V.Carpentieri	S.Bruno

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO/ PRODUCT DATA SHEET	Mod.3.31 Ed.:03 Rev.00 Data/Date: 10/01/2018 Pag./Page6/8
---	--	--

Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO ₂	NO	YES	YES
Shellfish and thereof products	NO	NO	NO
Lupine and thereof products.	NO	NO	NO
It may contain:	Soy, nuts and sulfites.		

NUTRITION DECLARATION (EU Regulation n. 1169/11)		
Average values	Per 100 g	Per piece 70 g
Energy (kJ) (kcal)	1526	1068
	366	256
Fat (g)	21	15
Of which saturates (g)	8,3	5,8
Carbohydrate (g)	33	23
Of which sugars (g)	2,8	1,9
Fibre (g)	3,8	2,6
Protein (g)	8,4	5,8
Salt (g)	0,52	0,36

SENSORY INFORMATION:	
Aspect	Typical curved croissant shape
Color	Light brown of the dough and golden brown of the granulated brown sugar
Smell	Typical of bakery products
Taste	Sweet
Touch	Soft and friable

MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS:	
Research	Limits
Coagulase positive staphylococci	≤ 10 ufc/g
E.coli	≤ 10 ufc/g
Molds	≤ 1000 ufc/g
Bacillus cereus	≤ 100 ufc/g
Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g
Salmonella	Assente in 25 g

GENETIC MODIFICATIONS – GMOs:	The product “5 cereals plain croissant 70 g mamita”, doesn’t contain any genetically modified organisms derived with biotechnology, according to the statement of our raw materials suppliers (G.M.O./Free).
--------------------------------------	--

SHELF-LIFE:	300 days from production date, provided that unbroken cold chain and normal packaging conditions are respected.
--------------------	--

STORAGE INSTRUCTIONS:	Store at temperature not higher than -18°C. Do not refreeze after thawing and use within 24 hours.
------------------------------	---

Data ultima modifica/ Last edit:	Emissione/ Issue:	Verifica/Approved:
21/05/2021	V.Carpentieri	S.Bruno

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO/ PRODUCT DATA SHEET	Mod.3.31 Ed.:03 Rev.00 Data/Date: 10/01/2018 Pag./Page7/8
---	--	--

PACKAGING:

Pieces for bag	60	Pieces per box	60
Bags per box	1	Net weight per bag	4200 g
Baking paper per box	2	Net weight per box	4200 g

PRIMARY PACKAGING :	Thermo sealed blue plastic food bag (<i>high density polyethylene</i>)
	Bag dimensions (620x620 mm)
	Bag weight (20 g)
	Label stamped on the bag

SECONDARY PACKAGING:	Box n° 220 Mamita
	Outside box dimensions (395x262x230 mm)
	Box weight (416 g)
	White tape

BAG LABEL:	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Product code</i> • <i>Name and weight of the product</i> • <i>Product characteristics</i> • <i>Ingredients (EU regulation n.1169/2011)</i> • <i>Cross contamination</i> • <i>Cooking instructions</i> • <i>Storage instructions</i> • <i>Nutritional values</i> • <i>Info producer</i> • <i>Expiry date</i> • <i>Lot</i> • <i>Net weight</i> • <i>Pieces per box</i>
-------------------	---

BOX LABEL:	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Code and name of the product</i> • <i>Net weight and pieces per box</i> • <i>Lot</i> • <i>Expiry date</i> • <i>Product characteristics</i> • <i>EAN 128 barcode</i>
-------------------	---

PALLETIZING:

Pallet types	Wooden pallet – Eur 1	Wooden pallet – Eur 3
Dimensions (LxW)	120 x 80 cm	120 x 100 cm
Boxes envelopment	Stretch film	Stretch film
Boxes per layer	9	10
Layers per pallet	8	8
Boxes per pallet	72	80
Pieces per pallet	3600	4000

Data ultima modifica/ Last edit:	Emissione/ Issue:	Verifica/Approved:
21/05/2021	V.Carpentieri	S.Bruno

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO/ PRODUCT DATA SHEET	Mod.3.31 Ed.:03 Rev.00 Data/Date: 10/01/2018 Pag./Page8/8
---	--	--

Net weight per pallet	252 Kg	280 kg
Gross weight per pallet	307 Kg	340 kg
Pallet height	199 cm	199 cm



The photo is for illustration only

CERTIFICATIONS:	UNI EN ISO 9001:2015 SYSTEM QUALITY CERTIFICATION
	Company certified according with international standards of food safety

COMPLIANCE WITH EXISTING LEGISLATION:	HACCP self-monitoring system as specified by Italian Law. Registration under EC regulation n°852/2004. Food chain traceability in accordance with EC regulation n°178/2002. Transportation under controlled temperature in accordance with Italian Law.
--	---

PRODUCER/ SUPPLIER:	San Giorgio S.p.A. via G.Petti, 10/II – 84083 Castel San Giorgio (SA) Italy Tel: 081/9535125 - Fax: 081/9535099 e-mail: info@sangiorgiospa.eu www.sangiorgiospa.eu
----------------------------	--

Data ultima modifica/ Last edit:	Emissione/ Issue:	Verifica/Approved:
21/05/2021	V.Carpentieri	S.Bruno