

Mod.3.31 Ed.:03 Rev.00

Data: 10/01/2018

**Pag.**1/4

LINEA PRODOTTI	PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO VEGANI PRELIEVITATI
VEGANI:	E SURGELATI – CORNETTO FARCITO ALL'ALBICOCCA.
<b>CODICE PRODOTTO:</b>	CV003SG
<b>CODICE EAN 13:</b>	8033622374350
<b>DENOMINAZIONE:</b>	CORNETTO CIOCK VEGANO
CARATTERISTICHE:	PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO PRELIEVITATO CRUDO E SURGELATO FARCITO CON CREMA DI CACAO E NOCCIOLE E RICOPERTO CON SCAGLIETTE DI CIOCCOLATO FONDENTE. SENZA GRASSI IDROGENATI
PESO DICHIARATO:	85 g
PESO MEDIO:	86 g
PESO PASTA:	83%
PESO MEDIO FARCITURA:	17%
PESO MINIMO	
FARCITURA	15%
<b>GARANTITO:</b>	

	Farina di <b>FRUMENTO</b> (origine Italia), margarina [grasso vegetale:
	karitè; oli vegetali (girasole, <b>SOIA</b> ); acqua; correttori di acidità: acido
	citrico (E330), citrati di sodio (E331); sale, aromi naturali], crema
	cacao e nocciole 15% (origine Italia) [zucchero, oli e grassi vegetali
	(colza e palma), <b>NOCCIOLE</b> 10%, cacao magro in polvere, amido,
	emulsionante: lecitina di girasole, aromi], lievito naturale
INCDEDIENCE	(FRUMENTO), acqua, zucchero, lievito, scaglietta cioccolato
INGREDIENTI:	fondente (2,3%) [zucchero, pasta di cacao, burro di cacao,
	emulsionante lecitina (di SOIA), aroma], fruttosio, destrosio, sale,
	aromi naturali, emulsionante: esteri mono e diacetil tartarici di mono e
	digliceridi degli acidi grassi (E472e), mono e digliceridi degli acidi
	grassi (E471), agente antiagglomerante (E170), antiossidante (E300),
	enzimi, amido modificato (patata), amido di tapioca, proteine del
	GRANO.

MODALITA' DI Cuocere in forno preriscaldato alla temperatura di 165°/170°C per 22/25 minuti.

LISTA ALLERGENI (Reg. UE n.1169/2011):		Presenza		
		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	
Soia e prodotti derivati.	SI	SI	SI	
Frutta secca in guscio (es. mandorle, nociole, noci, anacardi, noci pecan, noci brasiliane, pistacchi, noci macadamia) e prodotti derivati.	SI	SI	SI	

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
15/01/2021	V.Carpentieri	S.Bruno



Mod.3.31 Ed.:03 Rev.00

Data: 10/01/2018

**Pag.**2/4

Arachidi e prodotti derivati.		NO	NO	SI
Semi di sesamo e prodotti de	erivati.	NO	SI	SI
Latte e prodotti derivati (inc	luso il lattosio).	NO	SI	SI
Uova e derivati.		NO	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 SO2.		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 tracce di: Semi di sesamo, latte, uova e solfiti.				

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:			
Valori medi	Per 100 g	Per porzione 85 g	
Valore energetico (kJ)	1689	1436	
(kcal)	404	343	
Grassi (g)	23	19	
di cui acidi grassi saturi (g)	8,0	6,8	
Carboidrati (g)	40	34	
di cui zuccheri (g)	19	16	
Fibre (g)	1,4	1,1	
Proteine (g)	7,4	6,2	
Sale (g)	0,45	0,38	

	INFORMAZIONI SENSORIALI:
Aspetto	Forma ricurva a mezzaluna tipica del cornetto
Colore	Marrone chiaro unito al marrone scuro delle scagliette di cioccolato
Odore	Tipico dei prodotti da forno
Gusto	Dolce con nota di crema cacao e nocciole
Consistenza	Soffice e sfoglioso

LIMITI MICROBIOLOGICI (Repertorio atti nº 212/CSR del 10/11/2016):		
Ricerche	Limiti	
Stafilococchi coagulasi positivi	$\leq 10 \text{ ufc/g}$	
E.coli	≤ 10 ufc/g	
Muffe	≤ 1000 ufc/g	
Bacillus cereus	$\leq 100 \text{ ufc/g}$	
Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g	
Salmonella	Assente in 25 g	

**DICHIARAZIONE** O.G.M.:

Gli ingredienti usati per la produzione dei "Cornetti ciock VEGANI prelievitati 85 g", non sono geneticamente modificati (**O.G.M./Free**), così come da dichiarazione degli stessi fornitori delle nostre materie prime.

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
15/01/2021	V.Carpentieri	S.Bruno



Mod.3.31 Ed.:03 Rev.00

Data: 10/01/2018

**Pag.**3/4

# **SHELF-LIFE:**

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

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:

Conservare a temperatura non superiore  $a - 18^{\circ}C$ .

Non scongelare il prodotto e una volta cotto consumare entro le 24 ore.

CONFEZIONAMENTO:			
Numero pezzi per busta	50	Numero pezzi per cartone	50
Numero buste per cartone	1	Peso netto per busta	4250 g
N° fogli carta da forno x cartone	2	Peso netto cartone	4250 g

	Busta azzurra per alimento in polietilene (h.d.) termo saldata
IMBALLO	Dimensioni della busta (580x620 mm)
PRIMARIO:	Peso busta (20 g)
	Etichetta impressa su busta

	Cartone n° 220 Morgano/San Giorgio
IMBALLO	Misura esterna del cartone (395x262x230 mm)
<b>SECONDARIO:</b>	Peso cartone (416 g)
	Nastro adesivo bianco

	Codice articolo			
	Nome e peso del prodotto			
	Caratteristiche prodotto			
	<ul> <li>Ingredienti (Reg. UE 1169/2011)</li> </ul>			
	Cross contamination			
	Modalità di preparazione			
ETICHETTA BUSTA:	Modalità di conservazione			
	Valori nutrizionali			
	Info produttore			
	Data scadenza			
	• Lotto			
	Peso netto			
	Quantità per cartone			

INFO CARTONE:	<ul> <li>Codice e denominazione prodotto</li> <li>Peso netto e numero di pezzi per cartone</li> <li>Lotto</li> <li>Scadenza</li> <li>Caratteristiche prodotto</li> </ul>
	• Codice a barre EAN 128

Data ultima modifica:	<b>Emissione:</b>	Verifica:
15/01/2021	V.Carpentieri	S.Bruno



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	3600		
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	306 Kg		
N° cartoni x strato	9	Peso lordo per pallet	357 Kg		
N° strati per pallet	8	Altezza pallet	199 cm		



La foto è solo a scopo puramente illustrativo

UNI EN ISO 9001:2015								
<b>CERTIFICAZIONI:</b>	Azienda	certificata	secondo	gli	standard	internazionali	di	sicurezza
	alimenta	re.						

	~ -
INFORMAZIONI	R
LEGALI:	G
The state of the s	

Sistema HACCP di autocontrollo come previsto dalla legge italiana. Registrazione ai sensi del Reg. CE n°852/2004.

Sestione della rintracciabilità in conformità al Reg. CE n°178/2002.

Trasporti a temperatura controllata in conformità con la legge italiana.

San Giorgio S.p.A. via G.Petti, 10/II – 84083 Castel San Giorgio (SA)

Italia

Tel: 081/9535125 - Fax: 081/9535099 **PRODUTTORE:** 

e-mail: <u>info@sangiorgiospa.eu</u>

www.sangiorgiospa.eu

Data ultima modifica:	<b>Emissione:</b>	Verifica:
15/01/2021	V.Carpentieri	S.Bruno