

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

CODICE PRODOTTO:	SGT0802
CODICE EAN 13:	8053307550459
DENOMINAZIONE:	TRECCINA DOUBLE CIOCK
CARATTERISTICHE:	PASTICCERIA DANESE PRELIEVITATA E SURGELATA. SENZA GRASSI IDROGENATI
PESO DICHIARATO:	89 g
PESO MEDIO:	89,5 g
PESO PASTA:	76%
PESO MEDIO FARCITURA E TOPPING:	24%
DIMENSIONI:	Lunghezza: 11 cm ± 0,5
	Larghezza: 6 cm ± 0,2
	Altezza: 2 cm ± 0,2

INGREDIENTI:	Farina di FRUMENTO , margarina (olio di palma, olio di colza, acqua, emulsionante (E471), sale, correttore di acidità (E330), aroma), ripieno alle nocciole 18% (zucchero, olio di palma, NOCCIOLE (3%), cacao in polvere (0,8%), LATTE scremato in polvere, MANDORLE , emulsionante (E322) (SOIA), aroma naturale di vaniglia), acqua, glassa di zucchero [acqua, agente di rivestimento (E953), zucchero, agente gelificante (E406), regolatore di acidità (E330)], NOCCIOLE 2%, UOVA pastorizzate, zucchero, lievito, stabilizzante (E417), sale, farina di malto di FRUMENTO , agente di trattamento della farina (E300), alfa-amilasi, transglutaminasi, xilanasi).
INGREDIENTI SAC À POCHE CON GLASSATURA:	Zucchero, acqua, sciroppo di glucosio, cacao in polvere.

MODALITA' DI PREPARAZIONE:	<i>Cuocere in forno preriscaldato alla temperatura di 190°C per 18 minuti.</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.	SI	SI	SI
Frutta secca in guscio (es. mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci brasiliane, pistacchi, noci macadamia) e prodotti derivati.	SI	SI	SI
Arachidi e prodotti derivati.	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati.	NO	SI	SI
Data ultima modifica :	Emissione:	Verifica:	
07/11/2021	V.Carpentieri	S.Bruno	

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

Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio).	SI	SI	SI
Uova e derivati.	SI	SI	SI
Pesce e prodotti derivati.	NO	SI	SI
Crostacei e prodotti derivati.	NO	NO	NO
Sedano (compreso sedano-rapa) e prodotti derivati.	NO	NO	NO
Senape e prodotti derivati.	NO	SI	SI
Biossido di zolfo e solfiti a concentrazione superiori a 10mg/kg o 10 mg/l, espresso come SO ₂ .	NO	NO	NO
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, pistacchi, senape e noci pecan.		


INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:		
Valori medi	Per 100 g	Per porzione 89 g
Valore energetico (kJ)	1894	1686
(kcal)	454	404
Grassi (g)	28	25
di cui acidi grassi saturi (g)	10	8,9
Carboidrati (g)	44	39
di cui zuccheri (g)	20	18
Proteine (g)	5,5	4,8
Sale (g)	0,23	0,20

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
Aspetto	Forma rettangolare intrecciata in superficie
Colore	Marrone chiaro unito al marrone scuro del ripieno alle nocciole e della crema al cacao in copertura
Odore	Tipico dei prodotti da forno
Gusto	Dolce con nota di crema alle nocciole
Consistenza	Sfogliosa e cremosa

LIMITI MICROBIOLOGICI:	
Ricerche	Limiti
Coliformi totali	≤10000 ufc/g
St.Aureus	<100/g
Listeria Monocytogenes	<100/g
Salmonella	Assente/25g

DICHIARAZIONE O.G.M.:	<i>Gli ingredienti usati per la produzione delle "Treccine double cioc 89 g", non sono geneticamente modificati (O.G.M./Free), così come da dichiarazione degli stessi fornitori delle nostre materie prime.</i>
------------------------------	--

Data ultima modifica :	Emissione:	Verifica:
07/11/2021	V.Carpentieri	S.Bruno

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Mod.3.31 Ed.:03 Rev.01 Data: 10/01/2018 Pag.3/4
---	--------------------------------	--

SHELF-LIFE:	456 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	12
	Numero buste per cartone	4
	Numero pezzi per cartone	48
	Numero sac à poche per cartone	2
	Peso netto sac à poche	175 g
	Peso netto per busta	1161,5 g
	Peso netto cartone	4646 g

IMBALLO PRIMARIO :	<i>Busta azzurra per alimento in polietilene (h.d.) termo saldata Dimensioni della busta (390x292 mm)</i>
---------------------------	---

IMBALLO SECONDARIO :	Cartone n°134 Bianco
	<i>Misura esterna del cartone (398x291x132 mm)</i>
	<i>Peso cartone (286 g)</i>
	<i>Nastro adesivo trasparente</i>

ETICHETTA SCATOLE (Italiano/inglese):	<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 distributore • Data scadenza • Lotto • Peso netto • Quantità per cartone • Codice a barre EAN 128
--	--

Data ultima modifica :	Emissione:	Verifica:
07/11/2021	V.Carpentieri	S.Bruno

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

PALLETTIZZAZIONE:			
Tipo di pallet	Euro pallet legno	N° totale cartoni per pallet	104
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	4992
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	483 Kg
N° cartoni x strato	8	Peso lordo per pallet	515 Kg
N° strati per pallet	13	Altezza pallet	187 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.
------------------------------	--

DISTRIBUTORE:	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:
07/11/2021	V.Carpentieri	S.Bruno