

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Mod.3.31 Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/2018 Pag.1/5
---	--------------------------------	--

LINEA PRODOTTI SENZA GLUTINE:	FROLLINI ASSORTITI
CODICE PRODOTTO:	GFM02
CODICE EAN 13:	8053307550862
CODICE EAN 13 ESPOSITORE	/
DENOMINAZIONE:	FROLLINI ASSORTITI SENZA GLUTINE
CARATTERISTICHE:	PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO CONGELATO COMPOSTO DA: 1) FROLLINO ALBICOCCA GLUTEN FREE 2) FROLLINO CILIEGIA GLUTEN FREE 3) FROLLINO CREMA LATTE GLUTEN FREE 4) FROLLINO GIANDUIA GLUTEN FREE PRODOTTI SENZA GLUTINE GLUTINE <20 ppm (TEST ELISA con anticorpo monoclonale R5, metodo MENDEZ ACCREDITATO)
PESO DICHIARATO:	40 g
PESO MEDIO:	40 g
DIMENSIONI:	Diametro 55 mm – altezza 20 mm

INGREDIENTI:	<p>1) Albicocca: Farina di riso, zucchero, margarina (grasso vegetale di palma, acqua, olio vegetale di girasole, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, sale, aromi, correttore di acidità: acido citrico), farina di mais, passata di albicocca (15%) (sciroppo di glucosio-fruttosio, purea di albicocca (35%), zucchero, gelificante: pectina, correttore di acidità: acido citrico, conservanti: sorbato di potassio e ANIDRIDE SOLFOROSA, aromi), fecola di patate, amido di mais, tuorlo d'UOVO in polvere, acqua, conservante: sorbato di potassio.</p> <p>2) Ciliegia: Farina di riso, zucchero, margarina (grasso vegetale di palma, acqua, olio vegetale di girasole, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, sale, aromi, correttore di acidità: acido citrico), farina di mais, passata di ciliegia (15%) (sciroppo di glucosio-fruttosio, purea di ciliegia (35%), zucchero, gelificante: pectina, correttore di acidità: acido citrico, conservanti: sorbato di potassio e ANIDRIDE SOLFOROSA, coloranti: E163, E160c, aromi), fecola di patate, amido di mais, tuorlo d'UOVO in polvere, acqua, conservante: sorbato di potassio.</p> <p>3) Crema latte: Farina di riso, zucchero, margarina (grasso vegetale di palma, acqua, olio vegetale di girasole, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, sale, aromi, correttore di acidità: acido citrico), farina di mais, crema LATTE (15%) (zucchero, oli vegetali: colza e palma, LATTE scremato in polvere (5%), siero di LATTE in polvere (5%), LATTOSIO (5%), emulsionante: lecitina di girasole, aromi), acqua, tuorlo d'UOVO, fecola di patate, cacao amaro in polvere, amido di mais, conservante: sorbato di potassio.</p> <p>4) Gianduia: Farina di riso, zucchero, margarina (grasso vegetale di</p>
---------------------	---

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
11/04/2022	V.Carpentieri	S.Bruno

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Mod.3.31 Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/2018 Pag.2/5
---	--------------------------------	--

	palma, acqua, olio vegetale di girasole, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, sale, aromi, correttore di acidità: acido citrico), farina di mais, crema nocciola (15%) (zucchero, oli di colza, girasole, mais e soia in proporzione variabile, grassi di palma e palmisti, NOCCIOLE (10%), cacao magro in polvere, LATTE in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA , aroma), fecola di patate, amido di mais, tuorlo d' UOVO in polvere, acqua, conservante: sorbato di potassio.
--	---

MODALITA' DI PREPARAZIONE	Scongellare il prodotto indicando sull'espositore la nuova scadenza ed esporre le confezioni al pubblico per la vendita.
----------------------------------	--

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.	NO	NO	NO
Soia e prodotti derivati.	SI (4)	SI	SI
Frutta secca in guscio (es. mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci brasiliane, pistacchi, noci macadamia) e prodotti derivati.	SI (4)	SI	SI
Arachidi e prodotti derivati.	NO	NO	N.A.
Semi di sesamo e prodotti derivati.	NO	NO	N.A.
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio).	SI (3-4)	SI	SI
Uova e derivati.	SI	SI	SI
Pesce e prodotti derivati.	NO	NO	N.A.
Crostacei e prodotti derivati.	NO	NO	N.A.
Sedano (compreso sedano-rapa) e prodotti derivati.	NO	NO	N.A.
Senape e prodotti derivati.	NO	NO	N.A.
Biossido di zolfo e solfiti a concentrazione superiori a 10mg/kg o 10 mg/l, espresso come SO ₂ .	SI (1-2)	SI	SI
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO	NO	N.A.
Lupino e prodotti a base di lupino.	NO	NO	N.A.
Può contenere tracce di:	Latte (incluso il lattosio) (1-2), frutta a guscio (1-2-3), soia (1-2-3) e anidride solforosa (3-4).		

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI Reg. UE n. 1169/11):				
Valori medi	Per 100 g			
	1) Albicocca	2) Ciliegia	3) Crema latte	4) Gianduaia
Valore energetico (kJ)	1715	1706	1745	1778
(kcal)	408	406	418	423
Grassi (g)	15	15	25	17
Data ultima modifica:	Emissione:		Verifica:	
11/04/2022	V.Carpentieri		S.Bruno	

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Mod.3.31 Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/2018 Pag.3/5
---	--------------------------------	--

di cui acidi grassi saturi (g)	6,4	6,4	11	6,4
Carboidrati (g)	63	63	43	62
di cui zuccheri (g)	30	29	9	29
Fibre (g)	0,7	0,7	0,4	0,8
Proteine (g)	3,8	3,8	5,5	4,2
Sale (g)	0,06	0,06	0,1	0,06

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
Aspetto	Forma di fiore
Colore	1) marrone chiaro della frolla e arancione del ripieno; 2) marrone chiaro della frolla e rosso porpora del ripieno; 3) marrone scuro della frolla al cacao e bianco del ripieno; 4) marrone chiaro della frolla e marrone scuro del ripieno
Odore	Tipico dei prodotti da forno
Gusto	1) Dolce con nota di albicocca; 2) dolce con nota di ciliegia; 3) dolce con nota di cacao e panna; 4) dolce con nota di gianduia.
Consistenza	Friabile

LIMITI MICROBIOLOGICI:		
Ricerche	U.M.	Limiti
Carica Mesofila totale a 30 °C	ufc/g	10 ⁶
Coliformi totali	ufc/g	10 ²
<i>Escherichia Coli</i>	ufc/g	10 ²
<i>Staphylococcus Aureus</i> a 37 °C	ufc/g	10 ²
Muffe e Lieviti	ufc/g	10 ⁴
<i>Salmonella Spp.</i>	ufc/25g	ASSENTE
<i>Listeria monocytogenes</i>	ufc/g	ASSENTE

DICHIARAZIONE O.G.M.:	<i>Gli ingredienti usati per la produzione dei "Frollini assortiti gluten free", 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. Una volta scongelato, non ricongelare, conservare in luogo fresco ed asciutto al riparo da fonti di calore, e consumare entro 30 giorni dallo scongelamento. Dopo lo scongelamento, la data di scadenza deve essere accuratamente indicata sull'espositore dal venditore.</i>
------------------------------------	--

CONFEZIONAMENTO:		
Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
11/04/2022	V.Carpentieri	S.Bruno



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Mod.3.31
Ed.:03
Rev.00
Data: 10/01/2018
Pag.4/5

Numero pezzi per bustina	1	Numero espositori per cartone	4
Numero pezzi singolo gusto per espositore	7	Peso netto per espositore	1120 g
Numero pezzi totali per espositore	28	Peso netto per cartone	4480 g
Numero pezzi per cartone	112		

IMBALLO PRIMARIO :	<i>Bustina litografata per alimento termo saldata (pp coex)</i>
	Dimensioni bustina 110x75x30 mm;
	Peso bustina 1 g
	Etichetta stampata sulla busta

IMBALLO SECONDARIO:	Espositore in cartone
	Dimensioni espositore (295x200x80 mm)
	Peso dell'espositore (150g)

IMBALLO TERZIARIO:	Cartone ondulato
	Dimensioni scatola esterna (410x310x185 mm)
	Peso per scatola (285 g)
	Nastro bianco
	Etichetta stampata

ETICHETTA BUSTA:	<ul style="list-style-type: none">• Nome e peso del prodotto• Ingredienti• Contaminazione crociata• Istruzioni per la conservazione• Valori nutrizionali• Informazioni sul distributore• Data di scadenza• Lotto
-------------------------	---

INFO CARTONE:	<ul style="list-style-type: none">• Codice prodotto e nome prodotto• Peso netto e pezzi per scatola• Caratteristiche del prodotto• Lotto• Data di scadenza• Istruzioni per la conservazione• Informazioni sul distributore• Codice a barre EAN 128
----------------------	---

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
11/04/2022	V.Carpentieri	S.Bruno

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Mod.3.31 Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/2018 Pag.5/5
---	--------------------------------	--

PALLETTIZZAZIONE:			
Tipo di pallet	Euro pallet legno	N° totale cartoni per pallet	48
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	5376
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	215 Kg
N° cartoni x strato	6	Peso lordo per pallet	287 Kg
N° strati per pallet	8	Altezza pallet	163 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.
------------------------------	---

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:
11/04/2022	V.Carpentieri	S.Bruno