

| | | |
|---|--------------------------------|--|
|  | SCHEDA TECNICA PRODOTTO | Mod.3.31 Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/2018 Pag.4/4 |
|---|--------------------------------|--|

| | |
|--------------------------------------|--|
| LINEA PRODOTTI SENZA GLUTINE: | CORNETTI |
| CODICE PRODOTTO: | GFC02 |
| CODICE EAN 13: | 8033622378013 |
| DENOMINAZIONE: | CORNETTO CACAO |
| CARATTERISTICHE: | CORNETTO CACAO SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO, SENZA OLIO DI PALMA |
| PESO DICHIARATO: | 100 g |
| PESO MEDIO: | 100 g |

| | |
|---------------------|--|
| INGREDIENTI: | <p>Impasto: margarina (grassi vegetali: burro di karitè, olio vegetale: girasole alto oleico, girasole, acqua, succo di limone concentrato, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, aroma naturale), amido di frumento deglutinato, amido di mais, zucchero, acqua, UOVA pastorizzate, lievito di birra, fecola di patate, farina di riso, LATTE delattosato, sale, addensanti: E464- E412 fibre di psyllium, gomma xantano, aromi.</p> <p>Farcitura 16%: cacao 23%, acqua, sciroppo di glucosio, amido di riso, LATTE delattosato, destrosio.</p> <p>Decorazione: zucchero di canna, sciroppo di glucosio, acqua, zucchero, stabilizzanti: E440i, E440ii, E415, correttori di acidità: E330, E450i, conservante: E202.</p> <p>(Lattosio ≤ 0,1 g/100g)</p> |
|---------------------|--|

| | |
|-----------------------------------|---|
| MODALITA' DI PREPARAZIONE: | Inserire il cornetto surgelato con il pack sigillato in microonde e impostare a 750 Watt per 45 secondi, quindi servire senza aprire la confezione. |
|-----------------------------------|---|

| 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. | 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 | NO |
| Semi di sesamo e prodotti derivati. | NO | NO | NO |
| Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio). | SI (Lattosio ≤ 0,1 g/100g) | SI (Lattosio ≤ 0,1 g/100g) | SI (Lattosio ≤ 0,1 g/100g) |
| Uova e derivati. | SI | SI | SI |

| | | |
|------------------------------|-------------------|------------------|
| Data ultima modifica: | Emissione: | Verifica: |
| 10/01/2019 | V.Carpentieri | S.Bruno |



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

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

| | | | |
|---|--------------------------------|----|----|
| Pesce e prodotti derivati. | NO | NO | NO |
| Crostacei e prodotti derivati. | NO | NO | NO |
| Sedano (compreso sedano-rapa) e prodotti derivati. | NO | NO | NO |
| 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 | 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: | Soia e frutta a guscio. | | |

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:

| Valori medi | Per 100 g |
|--------------------------------|-----------|
| Valore energetico (kJ) | 2001 |
| (kcal) | 481 |
| Grassi (g) | 33 |
| di cui acidi grassi saturi (g) | 14 |
| Carboidrati (g) | 42 |
| di cui zuccheri (g) | 27 |
| Proteine (g) | 2,8 |
| Sale (g) | 0,6 |

INFORMAZIONI SENSORIALI:

| | |
|--------------------|------------------------------------|
| Aspetto | Forma diritta tipica del croissant |
| Colore | Giallo tendente al marroncino |
| Odore | Tipico dei prodotti da forno |
| Gusto | Dolce con nota di cacao |
| Consistenza | Soffice |

LIMITI MICROBIOLOGICI:

| Ricerche | Limiti |
|------------------------|-------------------|
| Carica batteric | $10^5 < x < 10^6$ |
| Coliformi | $10^2 < x < 10^3$ |
| E.coli | < 10 |
| St.Aureus | < 10 |
| Enterobatteri a 37°C | < 10 |
| Listeria Monocytogenes | assente |
| Salmonella | assente |

DICHIARAZIONE O.G.M.:

Gli ingredienti usati per la produzione dei "Cornetti cacao gluten free", non sono geneticamente modificati (O.G.M./Free), così come da dichiarazione degli stessi fornitori delle nostre materie prime.

| | | |
|------------------------------|-------------------|------------------|
| Data ultima modifica: | Emissione: | Verifica: |
| 10/01/2019 | V.Carpentieri | S.Bruno |



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

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

SHELF-LIFE:

540 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°C .
Non ricongelare il prodotto dopo averlo scongelato e consumare entro le 24 ore.*

CONFEZIONAMENTO:

| | | | |
|-----------------------------------|----|--------------------------|--------|
| Numero pezzi per busta | 1 | Numero pezzi per cartone | 15 |
| Numero buste per cartone | 15 | Peso netto per busta | 100 g |
| N° fogli carta da forno x cartone | / | Peso netto cartone | 1500 g |

IMBALLO PRIMARIO :

*Busta litografata per alimento in poliestere termo saldata
Dimensioni della busta (210 x 95 mm)
Etichetta prestampata su busta*

IMBALLO SECONDARIO :

*Cartone ondulato **San Giorgio**
Misura esterna del cartone (375x190x160 mm)
Peso cartone (260 g)
Nastro adesivo bianco*

ETICHETTA BUSTA:

- Nome e peso del prodotto
- Ingredienti
- Modalità di preparazione
- Modalità di conservazione
- Valori nutrizionali
- Allergeni
- Info distributore
- Lotto
- Data scadenza

INFO CARTONE:

- Codice e denominazione prodotto
- Peso netto e numero di pezzi per cartone
- Caratteristiche prodotto
- Lotto
- Scadenza
- Codice a barre EAN 128
- Info distributore

Data ultima modifica:

10/01/2019

Emissione:

V.Carpentieri

Verifica:

S.Bruno

| | | |
|---|--------------------------------|--|
|  | SCHEDA TECNICA PRODOTTO | Mod.3.31 Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/2018 Pag.4/4 |
|---|--------------------------------|--|

| PALLETIZZAZIONE: | | | |
|----------------------|-------------------|------------------------------|----------|
| Tipo di pallet | Euro pallet legno | N° totale cartoni per pallet | 144 |
| Misure pallet | 120 x 80 cm | N° totale pezzi per pallet | 2160 |
| Avvolgimento pallet | Film estensibile | Peso netto per pallet | 216 Kg |
| N° cartoni x strato | 12 | Peso lordo per pallet | 273,4 Kg |
| N° strati per pallet | 12 | Altezza pallet | 207 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: |
| 10/01/2019 | V.Carpentieri | S.Bruno |