

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

<b>CODICE PRODOTTO:</b>	<b>S1508SG</b>
<b>CODICE EAN 13:</b>	<b>8033622379492</b>
<b>DENOMINAZIONE:</b>	<b>SALATINI HAPPY “8 GUSTI” (assortiti)</b>
<b>CARATTERISTICHE:</b>	<b>SNACK SALATO DA FORNO DI PASTA SFOGLIA CRUDO E SURGELATO FARCITO CON PATATE E WURSTEL (1), PROSCIUTTO (2), PORCINI (3), PEPERONI (4), PIZZAIOLA (5), BROCCOLI (6), CACIO E PEPE (7), SPINACI (8).  <b>SENZA GRASSI IDROGENATI</b> </b>
<b>PESO DICHIARATO:</b>	12 g
<b>PESO MEDIO:</b>	12 g
<b>PESO PASTA:</b>	75% (2-3-4-5-6-7-8) – 50% (1)
<b>PESO MEDIO FARCITURA:</b>	25% (2-3-4-5-6-7-8) - 50% (1)
<b>PESO MINIMO FARCITURA GARANTITO:</b>	25% (2-3-4-5-6-7-8) - 50% (1)

<b>INGREDIENTI PASTA:</b>	Farina di <b>FRUMENTO</b> (origine UE), margarina [oli e grassi vegetali in parte frazionati (palma; girasole); acqua; emulsionante (E471) (palma); correttore di acidità (E330); aromi], acqua, strutto, sale, amido modificato (patata), amido di tapioca, proteine del <b>GRANO</b> , estratto di malto ( <b>ORZO</b> ), lievito.
<b>INGREDIENTI FARCITURA:</b>	<b>(1) <u>Patate e Wurstel</u></b> - Wurstel 16% (origine UE e non UE) [carne di suino (85%); acqua; sale; fibra vegetale (bambù, carota, barbabietola, agrumi, mela); spezie; aromi; esaltatore di sapidità: glutammato monosodico; antiossidante: ascorbato di sodio; conservante: nitrito di sodio], fiocchi di patate reidratati 7,5% (origine UE) (acqua; patate disidratate; emulsionante: E471; stabilizzante E450i; spezie; antiossidanti E304, E223; aroma naturale; regolatore di acidità: E330), <b>LATTE</b> intero in polvere, grana padano ( <b>LATTE</b> , sale caglio di vitello, conservante: lisozima proteina dell' <b>UOVO</b> ), sale, pepe. <b>(2) <u>Prosciutto</u></b> - Ricotta (origine UE) (siero di <b>LATTE</b> ; correttore di acidità: acido citrico; acido lattico), acqua, prosciutto cotto 4% (origine UE e non UE) (coscia di suino (78%); acqua; amido; aromi naturali; destrosio; fibra vegetale (bambù; sale; aromi; addensante: E407; antiossidante: E301; conservante: E250), fiocchi di patate reidratati (acqua; patate disidratate; emulsionante: E471; stabilizzante E450i; spezie; antiossidanti E304, E223; aroma naturale; regolatore di acidità: E330), formaggio a pasta filata ( <b>LATTE</b> vaccino, fermenti lattici, sale, caglio), <b>LATTE</b> , sale. <b>(3) <u>Porcini</u></b> - Ricotta (origine UE) (siero di <b>LATTE</b> ; correttore di acidità: acido citrico; acido lattico), funghi porcini 3% (origine non UE), mozzarella ( <b>LATTE</b> , sale, caglio, fermenti <b>LATTICI</b> , correttore di acidità: E330), fiocchi di patate reidratati (acqua; patate disidratate; emulsionante: E471; stabilizzante E450i; spezie; antiossidanti E304, E223; aroma naturale; regolatore di acidità: E330), olio extravergine d'oliva, <b>LATTE</b> intero in polvere, <b>UOVA pastorizzate</b> , sale, spezie. <b>(4) <u>Peperoni</u></b> - Peperoni 12% (origine UE), fiocchi di patate reidratati (acqua; patate disidratate;

<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
03/11/2021	V.Carpentieri	S.Bruno

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

	<p>emulsionante: E471; stabilizzante E450i; spezie; antiossidanti E304, E223; aroma naturale; regolatore di acidità: E330), ricotta (siero di <b>LATTE</b>; correttore di acidità: acido citrico; acido lattico), <b>UOVA pastorizzate</b>, <b>LATTE</b> intero in polvere, sale, spezie. (5) <i>Pizzaiola</i> - Passata di pomodoro 8% (origine UE) (Passata di pomodoro; regolatore di acidità: E330), fiocchi di patate reidratati (acqua; patate disidratate; emulsionante: E471; stabilizzante E450i; spezie; antiossidanti E304, E223; aroma naturale; regolatore di acidità: E330), ricotta (siero di <b>LATTE</b>; correttore di acidità: acido citrico; acido lattico), mozzarella (<b>LATTE</b>, sale, caglio, fermenti <b>LATTICI</b>, correttore di acidità: E330), <b>ALBUME pastorizzato</b>, <b>LATTE</b> intero in polvere, sale, spezie. (6) <i>Broccoli</i> - Cime di rapa 10,5% (origine UE), fiocchi di patate reidratati (acqua; patate disidratate; emulsionante: E471; stabilizzante E450i; spezie; antiossidanti E304, E223; aroma naturale; regolatore di acidità: E330), ricotta (siero di <b>LATTE</b>; correttore di acidità: acido citrico; acido lattico), formaggio a pasta filata (<b>LATTE</b> vaccino, fermenti lattici, sale, caglio), <b>UOVA pastorizzate</b>, grana padano (<b>LATTE</b>, sale caglio di vitello, conservante: lisozima proteina dell'<b>UOVO</b>), olio di semi di girasole, <b>LATTE</b> intero in polvere, sale, spezie. (7) <i>Cacio e pepe</i> - Fiocchi di patate reidratati (acqua; patate disidratate; emulsionante: E471; stabilizzante E450i; spezie; antiossidanti E304, E223; aroma naturale; regolatore di acidità: E330), ricotta (siero di <b>LATTE</b>; correttore di acidità: acido citrico; acido lattico), Pecorino Romano 2,5% (origine UE) (<b>LATTE</b> di pecora termizzato(99%); sale; caglio), <b>LATTE</b> intero in polvere, sale, pepe 0,12% (origine non UE). (8) <i>Spinaci</i> - Spinaci 11% (origine UE), fiocchi di patate reidratati (acqua; patate disidratate; emulsionante: E471; stabilizzante E450i; spezie; antiossidanti E304, E223; aroma naturale; regolatore di acidità: E330), ricotta (siero di <b>LATTE</b>; correttore di acidità: acido citrico; acido lattico), formaggio a pasta filata (<b>LATTE</b> vaccino, fermenti lattici, sale, caglio), <b>UOVA pastorizzate</b>, grana padano (<b>LATTE</b>, sale caglio di vitello, conservante: lisozima proteina dell'<b>UOVO</b>), sale, <b>LATTE</b> intero in polvere, spezie.</p>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE:</b>	<i>Cuocere in forno preriscaldato alla temperatura di 170°/180°C per 18/20 minuti.</i>
-----------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------

<b>LISTA ALLERGENI (Reg. UE n.1169/2011):</b>	<b>Presenza</b>		
	<b>Nel prodotto</b>	<b>Nella linea di produzione</b>	<b>Nello stabilimento</b>
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.	<b>SI (tutti)</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Soia e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Frutta secca in guscio (es. mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci brasiliane, pistacchi, noci macadamia) e prodotti	<b>NO</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>

<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
03/11/2021	V.Carpentieri	S.Bruno

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

derivati.			
Arachidi e prodotti derivati.	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati.	NO	NO	SI
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio).	SI (tutti)	SI	SI
Uova e derivati.	SI (1-3-4- 6-8)	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	SI
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 <sub>2</sub> .	NO	NO	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:	<b>Soia (tutti), senape (tutti), frutta a guscio (tutti), uova (2-5-7), pesce (tutti).</b>		

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:	
Valori medi	Per 100 g
<b>Valore energetico (kJ)</b>	1300
(kcal)	312
<b>Grassi (g)</b>	21
<b>di cui acidi grassi saturi (g)</b>	7,5
<b>Carboidrati (g)</b>	23
<b>di cui zuccheri (g)</b>	3,2
<b>Fibre (g)</b>	3,7
<b>Proteine (g)</b>	6,0
<b>Sale (g)</b>	1,05

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
<b>Aspetto</b>	Forma quadrata senza tagli (1), quadrata con tagli verticali (2-5), quadrata con tagli trasversali (3-6), quadrata con tagli a freccia (4), quadrato con tagli orizzontali (7-8).
<b>Colore</b>	Giallo scuro dorato unito al rosso dei peperoni e della salsa alla pizzaiola, al verde scuro dei broccoli e degli spinaci, al giallo paglierino del cacio e dei porcini, al rosa del prosciutto.
<b>Odore</b>	Tipico dei prodotti salati da forno
<b>Gusto</b>	Salato con nota di wurstel e patate, ricotta, prosciutto, porcini, broccoli, spinaci, cacio e pepe, peperoni e pizzaiola.
<b>Consistenza</b>	Sfogliosa e cremosa

LIMITI MICROBIOLOGICI (Repertorio atti n° 212/CSR del 10/11/2016):	
Ricerche	Limiti
Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 10 ufc/g
E.coli	≤ 10 ufc/g
Muffe	≤ 1000 ufc/g

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
03/11/2021	V.Carpentieri	S.Bruno

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>	<b>Mod.3.31</b> <b>Ed.:03</b> <b>Rev.00</b> <b>Data: 10/01/2018</b> <b>Pag.4/5</b>
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------

Bacillus cereus	≤ 100 ufc/g
Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g
Salmonella	Assente in 25 g

<b>DICHIARAZIONE O.G.M.:</b>	<i>Gli ingredienti usati per la produzione dei “Salatini happy 8 gusti 12 g”, non sono geneticamente modificati (O.G.M./Free), così come da dichiarazione degli stessi fornitori delle nostre materie prime.</i>
------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>SHELF-LIFE:</b>	<b>365 giorni</b> dalla data di produzione, purché sia rispettata la catena del freddo e le normali condizioni di magazzinaggio.
--------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE:</b>	<i>Conservare a temperatura non superiore a – 18°C. Non ricongelare il prodotto dopo averlo scongelato e consumare entro le 24 ore.</i>
------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>CONFEZIONAMENTO:</b>	Numero pezzi per busta	/
	Numero buste per cartone	4
	Numero pezzi per cartone	/
	Peso netto per busta	1000 g
	Peso netto cartone	4000 g

<b>IMBALLO PRIMARIO :</b>	<i>Busta neutra per alimento in LDPE termosaldata</i>	
	<i>Dimensioni della busta (250x280 mm)</i>	
	<i>Peso busta : 10 g</i>	
<b>IMBALLO SECONDARIO:</b>	<i>Etichetta impressa su busta</i>	
	<i>Cartone n° 110 San Giorgio</i>	
	<i>Misura esterna del cartone (395x262x120 mm)</i>	
	<i>Peso cartone (320 g)</i>	
<i>Nastro adesivo bianco</i>		

<b>ETICHETTA BUSTA:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Denominazione prodotto</li> <li>• Peso netto busta</li> <li>• Lotto</li> <li>• Scadenza</li> </ul>
<b>INFO CARTONE:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Codice e denominazione prodotto</li> <li>• Peso netto e numero di pezzi per cartone</li> <li>• Caratteristiche prodotto</li> <li>• Lotto</li> <li>• Scadenza</li> <li>• Ingredienti (Reg. UE 1169/2011)</li> <li>• Cross contamination</li> <li>• Modalità di preparazione</li> <li>• Modalità di conservazione</li> <li>• Valori nutrizionali</li> <li>• Info produttore</li> <li>• Codice a barre EAN 128</li> </ul>

<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
03/11/2021	V.Carpentieri	S.Bruno

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

PALLETTIZZAZIONE:			
Tipo di pallet	Euro pallet legno	N° totale cartoni per pallet	135
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	/
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	540 Kg
N° cartoni x strato	9	Peso lordo per pallet	603 Kg
N° strati per pallet	15	Altezza pallet	195 cm



La foto è solo a scopo puramente illustrativo

<b>CERTIFICAZIONI:</b>	<b>UNI EN ISO 9001:2015</b>
<b>INFORMAZIONI LEGALI:</b>	Azienda certificata secondo gli standard internazionali di sicurezza alimentare. 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.
<b>PRODUTTORE:</b>	<b>San Giorgio S.p.A.</b> via G.Petti, 10/II – 84083 Castel San Giorgio (SA) Italia Tel: 081/9535125 - Fax: 081/9535099 e-mail: <a href="mailto:info@sangiorgiospa.eu">info@sangiorgiospa.eu</a> <a href="http://www.sangiorgiospa.eu">www.sangiorgiospa.eu</a>

<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
03/11/2021	V.Carpentieri	S.Bruno