

| | | |
|---|--------------------------------|---|
|  | SCHEDA TECNICA PRODOTTO | Mod. 3.31 Ed. 03 Rev.00 Data: 10/01/2018 Pag.1/3 |
|---|--------------------------------|---|

| | |
|-------------------------|--|
| CODICE PRODOTTO: | SGT0136 |
| CODICE EAN 13: | 8033622378617 |
| DENOMINAZIONE: | CROSTATA CAROTE |
| CARATTERISTICHE: | TORTA COMPOSTA DA UN IMPASTO DI PASTA LIEVITA AL GUSTO DI CAROTA, RICOPERTO DA UN MANTO DI ZUCCHERO A VELO. PRETAGLIO 14 PORZIONI. |
| PESO NETTO: | 1200 g |

| | |
|---------------------|---|
| INGREDIENTI: | Grassi vegetali: girasole-SOIA, farina di FRUMENTO, zucchero, acqua, UOVA in polvere, amido di FRUMENTO, pasta carota 2,4% (purea di carota, zucchero di glucosio/fruttosio, colorante: E160a, addensante: E440), YOGURT in polvere 2%, agenti lievitanti: E341i-E450i- E500ii, amido di patate, emulsionanti: E472a-E472b-E472e, sale, LATTE scremato in polvere, aromi. |
|---------------------|---|

| | |
|-----------------------------------|---|
| MODALITA' DI PREPARAZIONE: | Scongelare il prodotto in frigorifero +4°C per 4/5 ore. Il prodotto scongelato può essere conservato in frigorifero +4°C per un massimo di 3 giorni. Non ricongelare il prodotto. |
|-----------------------------------|---|

| 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. | 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 | SI | SI |
| Uova e derivati. | SI | SI | SI |
| 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 | SI | SI |
| Può contenere tracce di: | Frutta a guscio (mandorle, nocciole, pistacchi) e lupini. | | |

| | | |
|------------------------------|-------------------|------------------|
| Data ultima modifica: | Emissione: | Verifica: |
| 25/02/2019 | V.Carpentieri | S.Bruno |

| | | |
|---|--------------------------------|---|
|  | SCHEDA TECNICA PRODOTTO | Mod. 3.31 Ed. 03 Rev.00 Data: 10/01/2018 Pag.2/3 |
|---|--------------------------------|---|

| INFORMAZIONI NUTRIZIONALI: | |
|----------------------------|-----------|
| Valori medi | Per 100 g |
| Valore energetico (kJ) | 1818 |
| (kcal) | 436 |
| Grassi (g) | 26 |
| di cui saturi (g) | 4,7 |
| Carboidrati (g) | 44 |
| di cui zuccheri (g) | 25 |
| Proteine (g) | 5,4 |
| Sale (g) | 1,3 |

| INFORMAZIONI SENSORIALI: | |
|--------------------------|--|
| Aspetto | Torta rotonda ricoperta di zucchero a velo. |
| Colore | Marrone chiaro all'esterno e giallo crema all'interno. |
| Odore | Tipico del prodotto da forno con nota di carote |
| Gusto | Sapore di carota dolce |
| Consistenza | Morbido e leggermente spugnoso |

| PARAMETRI MICROBIOLOGICI | |
|--------------------------|---|
| Parametri | Limiti |
| Carica batterica totale | $10^5 \leq x \leq 10^6$ (ufc/g) |
| Coliformi | $10^2 \leq x \leq 10^3$ (ufc/g) |
| E.coli | $10 \leq x \leq 10^2$ (ufc/g) |
| St.Aureus | Assente in 25g |
| Enterobatteri | m = <10 ufc/g M = 100 ufc/g 2 su 5 campioni |
| Listeria Monocytogenes | Assente in 25g |
| Salmonella | Assente in 25g |
| Muffe | $10^3 \leq x \leq 10^4$ (ufc/g) |
| Lievito | $10^3 \leq x \leq 10^4$ (ufc/g) |

| | |
|------------------------------|---|
| DICHIARAZIONE O.G.M.: | Il prodotto "torta carote" non contiene alcun organismo geneticamente modificato derivante da biotecnologie, in conformità alle dichiarazioni dei nostri fornitori di materie prime (O.G.M. free). |
|------------------------------|---|

| | |
|--------------------|--|
| SHELF-LIFE: | 540 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> |
|------------------------------------|---|

| | | |
|------------------------------|-------------------|------------------|
| Data ultima modifica: | Emissione: | Verifica: |
| 25/02/2019 | V.Carpentieri | S.Bruno |

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

| | | |
|-------------------------|--------------------------|--------|
| CONFEZIONAMENTO: | Numero pezzi per scatola | 1 |
| | Peso netto scatola | 1200 g |

| | |
|--------------------------|---|
| IMBALLO PRIMARIO: | <i>Cartone bianco con busta di polipropilene per alimenti – (peso scatola 112 g), scatola di cartone – peso 156 g. Misure (lung. x largh. x altezza) 285 x 305 x 73,5 mm</i> |
|--------------------------|---|

| PALLETTIZZAZIONE: | | | |
|--------------------------|-------------------|------------------------------|---------|
| Tipo di pallet | Euro pallet legno | N° totale cartoni per pallet | 192 |
| Misure pallet | 120 x 80 cm | N° totale pezzi per pallet | 192 |
| Avvolgimento pallet | Film estensibile | Peso netto per pallet | 230 Kg |
| N° cartoni x strato | 8 | Peso lordo per pallet | 312 Kg |
| N° strati per pallet | 24 | Altezza pallet | <220 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: |
| 25/02/2019 | V.Carpentieri | S.Bruno |