

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/18 Pag.1/4
---	--------------------------------	---

CODICE PRODOTTO:	P0602SG
CODICE EAN 13:	8033622377931
DENOMINAZIONE:	PIZZA PARIGINA
CARATTERISTICHE:	PRODOTTO SALATO DA FORNO CRUDO E SURGELATO FARCITO CON MOZZARELLA, POMODORO E PROSCIUTTO COTTO. SENZA GRASSI IDROGENATI
PESO DICHIARATO:	1800 g
PESO MEDIO:	1850 g
PESO PASTA:	58%
PESO MEDIO FARCITURA:	42%
PESO MINIMO FARCITURA GARANTITO:	41%
DIMENSIONI:	Lunghezza: 390 mm
	Larghezza: 290 mm
	Altezza: 20 mm

INGREDIENTI:	<p>Farina di FRUMENTO (origine UE), polpa di pomodoro 19% (origine UE) [polpa di pomodoro (60%); succo di pomodoro; correttore di acidità E330], mozzarella 11% (origine UE) (LATTE; sale; caglio; fermenti lattici; correttore di acidità: acido citrico), prosciutto cotto 11% (origine UE) [carne di suino (78%); acqua; amido; aromi naturali; destrosio; fibra vegetale (bambù); sale; aromi; addensante: E407; antiossidante: E301; conservanti: E250], acqua, margarina [oli e grassi vegetali (palma, cocco, girasole); acqua; sale; emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi (E471); aromi; correttore di acidità: acido citrico (E330); colorante: caroteni (E160a)], lievito, sale, estratto di malto (ORZO), lievito naturale (FRUMENTO), zucchero, amido di mais pregelatinizzato, grana padano (LATTE, sale, caglio di vitello, conservante: lisozima proteina dell'UOVO), spezie.</p>
---------------------	--

MODALITA' DI PREPARAZIONE:	<i>Cuocere in forno preriscaldato alla temperatura di 180°/190°C per 35/40 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.	NO	SI	SI
Frutta secca in guscio (es. mandorle, nocciole, noci, anacardi,	NO	SI	SI
Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:	
27/10/2021	V.Carpentieri	S.Bruno	

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/18 Pag.2/4
---	--------------------------------	---

noci pecan, noci brasiliane, pistacchi, noci macadamia) e prodotti derivati.			
Arachidi e prodotti derivati.	NO	SI	SI
Semi di sesamo e prodotti derivati.	NO	SI	SI
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio).	SI	SI	SI
Uova e derivati.	SI	SI	SI
Pesce e prodotti derivati.	NO	NO	SI
Crostacei e prodotti derivati.	NO	NO	NO
Sedano (compreso sedano-rapa) e prodotti derivati.	NO	SI	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 ₂ .	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:	Frutta a guscio, arachidi, semi di sesamo, senape e sedano.		

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:	
Valori medi	Per 100 g
Valore energetico (kJ)	877
(kcal)	207
Grassi (g)	3,2
di cui acidi grassi saturi (g)	1,1
Carboidrati (g)	34
di cui zuccheri (g)	1,0
Proteine (g)	10
Fibre (g)	1,5
Sale (g)	1,3

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
Aspetto	Forma rettangolare
Colore	Giallo scuro dorato
Odore	Tipico dei prodotti da forno
Gusto	Salato con nota di mozzarella, pomodoro e prosciutto cotto
Consistenza	Morbida e friabile

LIMITI MICROBIOLOGICI:	
Ricerche	Limiti
Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 10 ufc/g
E.coli	≤ 10 ufc/g
Muffe	≤ 1000 ufc/g
Bacillus cereus	≤ 100 ufc/g
Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g
Salmonella	Assente in 25 g

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
27/10/2021	V.Carpentieri	S.Bruno

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/18 Pag.3/4
---	--------------------------------	---

DICHIARAZIONE O.G.M.:	<i>Gli ingredienti usati per la produzione della “Pizza parigina 1800 g”, 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. Non ricongelare il prodotto dopo averlo scongelato e consumare entro le 24 ore.</i>
------------------------------------	---

CONFEZIONAMENTO:	Numero pezzi per busta	1
	Numero buste per cartone	5
	Numero pezzi per cartone	5
	Peso netto per busta	1800 g
	Peso netto cartone	9000 g

IMBALLO PRIMARIO :	<i>Busta neutra per alimento in polietilene (h.d.) termo saldata</i>
IMBALLO SECONDARIO :	<i>Dimensioni della busta (430x150+150x640 mm)</i>
	Cartone n°3 Bianco
	<i>Misura esterna del cartone (402x294x196 mm)</i>
	<i>Peso cartone (474 g)</i>
	<i>Nastro adesivo bianco</i>
	<i>Etichetta adesiva su cartone</i>

INFO ETICHETTA:	<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 produttore • Data scadenza • Lotto • Peso netto • Quantità per cartone • Codice a barre EAN 128
------------------------	--

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
27/10/2021	V.Carpentieri	S.Bruno

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/18 Pag.4/4
---	--------------------------------	---

PALLETTIZZAZIONE:			
Tipo di pallet	Euro pallet legno	N° totale cartoni per pallet	56
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	280
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	504 Kg
N° cartoni x strato	8	Peso lordo per pallet	551 Kg
N° strati per pallet	7	Altezza pallet	152 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.
PRODUTTORE:	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:
27/10/2021	V.Carpentieri	S.Bruno