

	<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.1/4</b>
--	--------------------------------	---

<b>CODICE PRODOTTO:</b>	T0130SG
<b>CODICE EAN 13:</b>	8033622378556
<b>DENOMINAZIONE:</b>	TORTA RICOTTA E PERA
<b>CARATTERISTICHE:</b>	<b>PRODOTTO DOLCIARIO SURGELATO. BISCOTTO ALLE NOCCIOLE E MANDORLE CON CREMA DI RICOTTA DI BUFALA E PERE</b>
<b>PESO NETTO:</b>	1300 g

<b>INGREDIENTI:</b>	Zucchero, <b>RICOTTA</b> di bufala (20%) (siero di <b>LATTE</b> di bufala, <b>LATTE</b> di bufala, sale), crema vegetale [acqua, grassi vegetali (palmisti, palma), zucchero, proteine del <b>LATTE</b> , stabilizzanti (E420ii, E463), emulsionanti (E472, E322 (contiene SOIA)), regolatore di acidità (E340), aroma, colorante (E160a), sale], albume d' <b>UOVO</b> , pere (9%), <b>RICOTTA</b> (8%) (siero di <b>LATTE</b> vaccino, sale), farina di <b>MANDORLE</b> , farina di <b>NOCCIOLE</b> , sciroppo diglucosio-fruttosio, stabilizzante (E1422), regolatori di acidità (E330), aromi, conservante (E202).
---------------------	--

<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE:</b>	Decongelare a temperatura 0/+4°C per 4-6 ore. Una volta scongelato, non ricongelare e conservare a temperatura 0/+4° per massimo 2 giorni.
-----------------------------------	--

<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.	NO	SI	SI
Soia e prodotti derivati.	SI	NO	NO
Frutta secca in guscio (es. mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci brasiliane, pistacchi, noci macadamia) e prodotti derivati.	SI	SI	SI
Arachidi e prodotti derivati.	NO	SI	SI
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 <sub>2</sub> .	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO	NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino.	NO	NO	NO
<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>		<b>Verifica:</b>
15/02/2019	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.2/4</b>
---	--------------------------------	---

Può contenere tracce di:	<b>Frumento (glutine), altra frutta a guscio ed arachidi.</b>
--------------------------	---

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI :		
Valori medi	Per 100 g	Per pezzo (93g)
<b>Valore energetico (kJ)</b>	1202	1118
(kcal)	287	267
<b>Grassi (g)</b>	7	6,5
<b>di cui saturi (g)</b>	5,8	5,4
<b>Carboidrati (g)</b>	46,5	43,2
<b>di cui zuccheri (g)</b>	30,5	28,4
<b>Proteine (g)</b>	8,4	7,8
<b>Sale (g)</b>	0,1	0,09

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
<b>Aspetto</b>	Doppio disco di biscotto alle nocciole e mandorle con crema di bufala e pere ricoperto di zucchero a velo
<b>Colore</b>	Tipico
<b>Odore</b>	Tipico
<b>Gusto</b>	Tipico
<b>Consistenza</b>	Tipico

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	
Parametri	Limiti
Carica microbica totale	m=5x10 <sup>5</sup> M=5x10 <sup>6</sup> n=5 c=2
E.coli	m=10 M=10 <sup>2</sup> n=5 c=1
St. aureus	m=10 M=10 <sup>2</sup> n=5 c=1
Enterobatteri a 37°C	m=10 M=10 <sup>2</sup> n=5 c=1
Listeria Monocytogenes	Assente in 25 grammi
Salmonella	Assente in 25 grammi

<b>DICHIARAZIONE O.G.M.:</b>	Con la presente confermiamo che il prodotto è realizzato con materie prime esenti da OGM e che non sono lavorate utilizzando OGM, pertanto sono esenti da OGM secondo le normative europee: CEE 49/2000, 50/2000, 1829/2003, 1830/2003.
------------------------------	---

<b>SHELF-LIFE:</b>	<b>456 giorni</b> dalla data di produzione, purché sia rispettata la catena del freddo e le normali condizioni di magazzinaggio.
--------------------	--

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

<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
15/02/2019	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.3/4</b>
---	--------------------------------	---

<b>CONFEZIONAMENTO:</b>	Numero pezzi per scatola	1
	Peso netto scatola	1300 g

<b>IMBALLO PRIMARIO:</b>	<i>Vassoio in cartone con film in poliestere, diametro: 280 mm</i>
--------------------------	--

<b>IMBALLO SECONDARIO:</b>	<i>Scatola bianca</i>
	<i>Misura della scatola 300x300x50 mm</i>
	<i>Peso scatola (150 g)</i>
	<i>Etichetta adesiva su cartone</i>

<b>INFO ETICHETTA:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Denominazione prodotto</li> <li>• Caratteristiche prodotto</li> <li>• Peso netto</li> <li>• Lotto</li> <li>• Scadenza</li> <li>• Ingredienti</li> <li>• Cross contamination</li> <li>• Modalità di preparazione</li> <li>• Modalità di conservazione</li> <li>• Valori nutrizionali</li> <li>• Info produttore</li> <li>• Info distributore</li> <li>• Codice a barre EAN 128</li> </ul>
------------------------	---

<b>PALLETTIZZAZIONE:</b>			
Tipo di pallet	Euro pallet legno	N° totale cartoni per pallet	176
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	176
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	229 Kg
N° cartoni x strato	8	Peso lordo per pallet	280 Kg
N° strati per pallet	22	Altezza pallet	125 cm

<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
15/02/2019	V.Carpentieri	S.Bruno



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

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



La foto è solo a scopo puramente illustrativo

<b>CERTIFICAZIONI:</b>	<b>UNI EN ISO 9001:2015</b>
	Azienda certificata secondo gli standard internazionali di sicurezza alimentare.
<b>INFORMAZIONI LEGALI:</b>	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>DISTRIBUTORE:</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>
15/02/2019	V.Carpentieri	S.Bruno