

| | | |
|---|--------------------------------|--|
|  | SCHEDA TECNICA PRODOTTO | Mod.3.31 Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/2018 Pag.1/4 |
|---|--------------------------------|--|

| | |
|---|--|
| CODICE PRODOTTO: | C1611SG |
| CODICE EAN 13: | 8033622372370 |
| DENOMINAZIONE: | CONCHIGLIA PANNALATTE E AMARENA |
| CARATTERISTICHE: | PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO DI PASTA SFOGLIA CRUDO E SURGELATO FARCITO CON PANNALATTE E AMARENA RICOPERTO CON CODETTE DI ZUCCHERO ROSSE – PRONTO COTTURA. SENZA GRASSI IDROGENATI |
| PESO DICHIARATO: | 110 g |
| PESO MEDIO: | 111 g |
| PESO PASTA: | 70% |
| PESO MEDIO FARCITURA: | 30% |
| PESO MINIMO FARCITURA GARANTITO: | 27% |

| | |
|---------------------|--|
| INGREDIENTI: | <p>Farina di FRUMENTO (origine Italia), margarina [oli e grassi vegetali (girasole e palma); acqua; emulsionanti (E471); correttore di acidità (E330); aromi], pannalatte 17% (origine Italia) [LATTE fresco intero pastorizzato, PANNA, zucchero, sciroppo di glucosio, amido modificato, LATTE magro in polvere, emulsionante: E471, aromi, sale], acqua, amarena 10% (origine Italia) [amarena* (40%); zucchero; sciroppo di glucosio-fruttosio (da FRUMENTO); saccarosio; gelificante: pectina; acidificante: acido citrico E330; conservante: potassio di sorbato E202; coloranti: E120], zucchero, strutto, estratto di malto in polvere (ORZO), LATTE intero in polvere, destrosio, sale, amido di riso, glucosio, amido di frumento deglutinato, cera carnauba, estratti vegetali colorati: (ravanello, limone, ribes nero), amido modificato (patata), amido (tapioca), proteine del GRANO. *può contenere noccioli</p> |
|---------------------|--|

| | |
|-----------------------------------|---|
| MODALITA' DI PREPARAZIONE: | <i>Cuocere in forno preriscaldato alla temperatura di 170/180°C per 30/32 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, noci pecan, noci brasiliane, pistacchi, noci macadamia) e prodotti | NO | SI | SI |
| Data ultima modifica : | Emissione: | Verifica: | |
| 21/10/2021 | V.Carpentieri | S.Bruno | |

| | | |
|---|--------------------------------|--|
|  | SCHEDA TECNICA PRODOTTO | Mod.3.31 Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/2018 Pag.2/4 |
|---|--------------------------------|--|

| | | | |
|---|---|----|----|
| 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 | SI | SI |
| Uova e derivati. | NO | 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 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: | Uova, frutta a guscio, pesce, senape e soia. | | |

| INFORMAZIONI NUTRIZIONALI: | | |
|---------------------------------------|-----------|--------------------|
| Valori medi | Per 100 g | Per porzione 110 g |
| Valore energetico (kJ) | 1242 | 1366 |
| (kcal) | 295 | 325 |
| Grassi (g) | 11 | 12 |
| di cui acidi grassi saturi (g) | 3,8 | 4,1 |
| Carboidrati (g) | 45 | 49 |
| di cui zuccheri (g) | 27 | 30 |
| Fibra (g) | 1,8 | 1,9 |
| Proteine (g) | 4,2 | 4,6 |
| Sale (g) | 0,85 | 0,93 |

| INFORMAZIONI SENSORIALI: | |
|--------------------------|---|
| Aspetto | Forma tipica di una conchiglia |
| Colore | Marrone chiaro unito al rosso delle codette di zucchero |
| Odore | Tipico dei prodotti da forno |
| Gusto | Dolce con nota di latte e amarena |
| Consistenza | Sfogliosa |

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

| | | |
|-------------------------------|-------------------|------------------|
| Data ultima modifica : | Emissione: | Verifica: |
| 21/10/2021 | V.Carpentieri | S.Bruno |

| | | |
|---|--------------------------------|--|
|  | SCHEDA TECNICA PRODOTTO | Mod.3.31 Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/2018 Pag.3/4 |
|---|--------------------------------|--|

| | |
|------------------------------|--|
| DICHIARAZIONE O.G.M.: | <i>Gli ingredienti usati per la produzione delle “Conchiglie pannalatte e amarena 110 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 | 60 |
| | Numero buste per cartone | 1 |
| | Numero pezzi per cartone | 60 |
| | Peso netto per busta | 6600 g |
| | Peso netto cartone | 6600 g |

| | | |
|------------------------------|---|--|
| IMBALLO PRIMARIO : | <i>Busta azzurra per alimento in polietilene (h.d.) termo saldata</i> | |
| | <i>Dimensioni della busta (530x575 mm)</i> | |
| | <i>Etichetta impressa su busta</i> | |
| IMBALLO SECONDARIO : | Cartone n° 180 San Giorgio | |
| | <i>Misura esterna del cartone (395x262x190 mm)</i> | |
| | <i>Peso cartone (394 g)</i> | |
| <i>Nastro adesivo bianco</i> | | |

| | |
|-------------------------|--|
| ETICHETTA BUSTA: | <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 |
| INFO CARTONE: | <ul style="list-style-type: none"> • Codice e denominazione prodotto • Peso netto e numero di pezzi per cartone |

| | | |
|-------------------------------|-------------------|------------------|
| Data ultima modifica : | Emissione: | Verifica: |
| 21/10/2021 | V.Carpentieri | S.Bruno |

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

| | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Lotto • Scadenza • Caratteristiche prodotto • Codice a barre EAN 128 |
|--|---|

| PALLETTIZZAZIONE: | | | |
|----------------------|-------------------|------------------------------|----------|
| Tipo di pallet | Euro pallet legno | N° totale cartoni per pallet | 72 |
| Misure pallet | 120 x 80 cm | N° totale pezzi per pallet | 4320 |
| Avvolgimento pallet | Film estensibile | Peso netto per pallet | 475 Kg |
| N° cartoni x strato | 9 | Peso lordo per pallet | 523,3 Kg |
| N° strati per pallet | 8 | Altezza pallet | 167 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: |
| 21/10/2021 | V.Carpentieri | S.Bruno |