



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Mod.3.31  
Ed.:03  
Rev.00  
Data: 10/01/2018  
Pag.1/4

<b>CODICE PRODOTTO:</b>	TP001SG
<b>CODICE EAN 13:</b>	8033622374060
<b>NOME PRODOTTO:</b>	TORTINO AL PISTACCHIO
<b>DENOMINAZIONE LEGALE PRODOTTO:</b>	Prodotto Dolciario Surgelato
<b>CARATTERISTICHE:</b>	Morbido biscuit con una bavarese al pistacchio, un cuore di pralinato bianco e cioccolato fondente. Rifinito con una glassa al pistacchio e granella.
<b>PESO DICHIARATO:</b>	1200g (12pz x 100g)

<b>INGREDIENTI:</b>	Crema vegetale (acqua, grasso vegetale non idrogenato (palmisti, palma), zucchero, stabilizzante: sciroppo di sorbitolo, idrossipropilcellulosa, proteine del LATTE, emulsionante: esteri mono e diacetil tartarici di mono-e digliceridi degli acidi grassi, lecitina di girasole, regolatore di acidità: fosfato monopotassico, sale, aroma, colorante: carotenici vegetali); acqua; zucchero semolato; cover cream (zucchero, oli vegetali palma, LATTE intero in polvere, LATTE scremato in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA, aromi); UOVA; pasta PISTACCHIO 6% (PISTACCHI 93%, olio vegetale di girasole, estratti vegetali, sale, emulsionante lecitina di SOIA, zucchero, antiossidante: alfa-tocoferolo); farina di FRUMENTO tipo 00; crema al cioccolato fondente (zucchero, oli e grassi vegetali, cacao magro in polvere 23%, NOCCIOLE 10%, LATTE scremato in polvere, emulsionante: lecitina di girasole, aromi); gelatina (acqua, sciroppo glucosio-fruttosio, zucchero, gelificante: pectina, correttore di acidità: acido citrico, conservante: acido sorbico); cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, LATTOSIO, emulsionante: lecitina di SOIA, vaniglia naturale); LATTE magro in polvere; biscotto finemente sbriciolato (farina di FRUMENTO, zucchero, BURRO concentrato, zucchero del LATTE, proteine del LATTE, sale, estratti di malto d'ORZO, agenti lievitanti: carbonato di sodio); olio di girasole; amido di riso; granella di PISTACCHIO; liquore rhum 70% vol.; gelatina.
---------------------	--

<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE:</b>	<i>Scongelare il prodotto a temperatura 0°C/4°C per circa 3-4 ore. Lontano da fonti di calore.</i>
-----------------------------------	--

Data ultima modifica :	Emissione:	Verifica:
25/07/2025		



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Mod.3.31  
Ed.:03  
Rev.00  
Data: 10/01/2018  
Pag.2/4

LISTA ALLERGENI (Reg. UE n.1169/2011):	Presenza			
	Nel prodotto	Nella linea di produzione	Possibile contaminazione crociata da materia prima	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 ibride) e prodotti derivati.	SI	SI	SI	SI
Soia e prodotti derivati.	SI	NO	SI	NO
Frutta secca in guscio (es. mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci brasiliene, pistacchi, noci macadamia) e prodotti derivati.	SI	SI	SI	SI
Arachidi e prodotti derivati.	NO	NO	SI	SI
Semi di sesamo e prodotti derivati.	NO	NO	SI	NO
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio).	SI	SI	SI	SI
Uova e derivati.	SI	SI	SI	SI
Pesce e prodotti derivati.	NO	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti derivati.	NO	NO	NO	NO
Sedano (compreso sedano-rapa) e prodotti derivati.	NO	NO	NO	NO
Senape e prodotti derivati.	NO	NO	SI	NO
Biossido di zolfo e solfiti a concentrazione superiori a 10mg/kg o 10 mg/l, espresso come SO2.	NO	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO	NO	NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino.	NO	NO	NO	NO
Può contenere:	ARACHIDI, SEMI DI SESAMO, SENAPE			

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:	
Valori medi	Per 100 g
Valore energetico (kJ) (kcal)	1494 357
Grassi (g)	21,3
di cui acidi grassi saturi (g)	10,3
Carboidrati (g)	36
di cui zuccheri (g)	30,7
Fibra (g)	0,420
Proteine (g)	5,11
Sale (g)	0,154

Data ultima modifica :	Emissione:	Verifica:
25/07/2025		



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Mod.3.31  
Ed.:03  
Rev.00  
Data: 10/01/2018  
Pag.3/4

### INFORMAZIONI SENSORIALI:

<b>Aspetto</b>	Superficie liscia e uniforme, con decorazioni di granella di pistacchio
<b>Colore</b>	Verde tenue
<b>Odore</b>	Aromatico, caratterizzato da note di pistacchio tostato e vaniglia.
<b>Gusto</b>	Dolce equilibrato, con un sapore predominante di pistacchio
<b>Consistenza</b>	Morbida e cremosa, con una croccantezza data dalla granella di pistacchio.

### LIMITI MICROBIOLOGICI:

Ricerche	Limiti
Stafilococchi coagulasi positivi	<100
CBT	<1000
E.coli	<10
Muffe	na
Bacillus cereus	na
Listeria Monocytogenes	ASSENTE IN 25g
Salmonella	ASSENTE IN 25g

### DICHIARAZIONE O.G.M.:

In base alla documentazione rilasciata dai fornitori di materie prime, il prodotto non contiene e non è costituito da OGM in conformità ai Regolamenti 1829/2003/CE - 1830/2003/CE relativi agli alimenti geneticamente modificati (tracciabilità ed etichettatura).

### SHELF-LIFE:

12 mesi

### MODALITA' DI CONSERVAZIONE:

Conservare il prodotto a -18°C, una volta scongelato non può essere ricongelato ma conservato ad una temperatura di 4°C per un massimo di 4 giorni.

### MODALITA' DI TRASPORTO E DISTRIBUZIONE

La temperatura di trasporto deve essere di -20°C.

### CONFEZIONAMENTO:

Numero pezzi per busta	
Numero buste per cartone	
Numero pezzi per cartone	12
Peso netto per busta	
Peso netto cartone	1200g

### Data ultima modifica :

25/07/2025

### Emissione:

### Verifica:



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

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

<b>IMBALLO PRIMARIO :</b>	<i>TIPOLOGIA: piattino/ cupola</i> <i>DIMENTIONI : diametro 90mm / diametro 100mm, altezza 55mm</i> <i>PESO : 4g</i> <i>ALTRE INFO : PET</i>
---------------------------	---

<b>IMBALLO SECONDARIO :</b>	<i>TIPOLOGIA: scatola</i> <i>DIMENTIONI: 410x305x90</i> <i>PESO: 369g</i> <i>TIPO DI CHIUSURA:</i>
-----------------------------	---

<b>DESCRIZIONE ETICHETTA BUSTA (spuntare le voci esistenti):</b>	Indicazioni (Reg. UE 1169/2011)	SI	NO
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Codice articolo</li> <li>• Nome prodotto</li> <li>• Peso prodotto</li> <li>• Caratteristiche prodotto</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>• Data scadenza</li> <li>• Lotto</li> <li>• Peso netto</li> <li>• Quantità per cartone</li> </ul>		

<b>DESCRIZIONE ETICHETTA SCATOLA (spuntare le voci esistenti):</b>	Indicazioni (Reg. UE 1169/2011)	SI	NO
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Codice articolo</li> <li>• Nome prodotto</li> <li>• Peso prodotto</li> <li>• Caratteristiche prodotto</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>• Data scadenza</li> <li>• Lotto</li> </ul>	X	

<b>Data ultima modifica :</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
25/07/2025		



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Mod.3.31  
Ed.:03  
Rev.00  
Data: 10/01/2018  
Pag.5/4

	<ul style="list-style-type: none"><li>Peso netto</li><li>Quantità per cartone</li></ul>	X	
		X	

PALLETTIZZAZIONE:			
Tipo di pallet	Euro Epal	N° totale cartoni per pallet	184
Misure pallet	80x120	N° totale pezzi per pallet	2208
Materiale avvolgimento pallet	film estensibile	Peso netto per pallet	220,8kg
N° cartoni x strato	8	Peso lordo per pallet	320kg
N° strati per pallet	23	Altezza pallet	2,07m

<b>CERTIFICAZIONI:</b>	UNI EN ISO 9001:2015 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>	San Giorgio S.p.A. 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>
25/07/2025		