

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Mod.3.31 Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/2018 Pag.1/5
---	--------------------------------	--

CODICE PRODOTTO:	M1203SG
CODICE EAN 13:	8033622378747
DENOMINAZIONE:	MUFFIN TULIP CACAO
CARATTERISTICHE:	PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO COTTO E SURGELATO PREPARATO CON PASTA AL CACAO, FARCITO CON CREMA DI CACAO E RICOPERTO CON CHUNKS DI CIOCCOLATO FONDENTE
PESO MEDIO:	87 g
PESO DICHIARATO:	85 g
PESO PASTA:	79 %
PESO FARCITURA:	17 %
PESO TOPPING:	4%
DIMENSIONI:	Ø: 5 cm ± 0,3
	Altezza: 6 cm ± 0,3

INGREDIENTI:	<p>Zucchero, crema al cioccolato 17% [cioccolato in polvere 50% (zucchero, cacao al 20-22 % di burro di cacao), grasso vegetale (girasole, burro di cacao), zucchero, amido, emulsionanti: fosfati di ammonio, aromi], UOVA pastorizzate, olio di semi di girasole, acqua, farina di GRANO tenero tipo 0, cioccolata fondente a pezzi 4% [zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante (lecitina di girasole), aroma naturale di vaniglia], cacao in polvere 3%, siero di LATTE in polvere, amido modificato, GLUTINE di FRUMENTO, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, agente lievitante (fosfato di calcio, bicarbonato di sodio, difosfato disodico), addensante (gomma di guar, gomma di xanthan, carbossimetilcellulosa di sodio), sale, aromi.</p>
---------------------	---

MODALITA' DI PREPARAZIONE:	<i>Scongellare il prodotto a temperatura ambiente per circa 90/120 minuti, rinvenire in forno per 2 minuti a 110°C prima di servire.</i>
-----------------------------------	--

LISTA ALLERGENI (Reg. UE n.1169/2011):	Presenza			
	Nel prodotto	Nella linea di produzione	Cross contamination 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 ibridate) e prodotti derivati.	SI	SI	-	SI
Soia e prodotti derivati.	NO	SI	SI	NO
Frutta secca in guscio (es. mandorle, nocciole, noci,	NO	SI	-	SI

Data ultima modifica :	Emissione:	Verifica:
14/02/2025	V.Carpentieri	S.Bruno

	SCHEMA TECNICA PRODOTTO	Mod.3.31 Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/2018 Pag.2/5
---	--------------------------------	--

anacardi, noci pecan, noci brasiliane, pistacchi, noci macadamia) e prodotti derivati.				
Arachidi e prodotti derivati.	NO	NO	-	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati.	NO	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	NO	-	SI
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 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:	Frutta a guscio, semi di sesamo, soia, senape.			

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:		
Valori medi	Per 100 g	Per porzione 85 g
Valore energetico (kJ) (kcal)	1767	1502
	422	359
Grassi (g)	20	17
di cui acidi grassi saturi (g)	8,0	6,8
Carboidrati (g)	54	46
di cui zuccheri (g)	46	39
Proteine (g)	6,4	5,4
Fibre (g)	1,0	0,85
Sale (g)	0,94	0,79

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
Aspetto	Forma rotonda con la cima a calotta emisferica
Colore	Marrone scuro della pasta e dei chunks in copertura
Odore	Tipico dei prodotti dolci da forno
Gusto	Dolce con nota di cacao
Consistenza	Soffice

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	
Data ultima modifica :	Emissione:	Verifica:
14/02/2025	V.Carpentieri	S.Bruno

	SCHEMA TECNICA PRODOTTO	Mod.3.31 Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/2018 Pag.3/5
---	--------------------------------	--

Salmonella	Assente in 25 g
------------	-----------------

DICHIARAZIONE O.G.M.:	<i>Gli ingredienti usati per la produzione dei “Muffin tulip cacao 85 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. Una volta scongelato, conservare il prodotto a temperatura ambiente (25°C) per massimo tre giorni e non ricongelare.</i>
------------------------------------	--

CONFEZIONAMENTO:	Numero pezzi per busta	20
	Numero buste per cartone	1
	Numero pezzi per cartone	20
	Peso netto per busta	1700 g
	Peso netto cartone	1700 g

IMBALLO PRIMARIO:	<i>Busta azzurra in polietilene HD</i>
	<i>Dimensioni busta (60x20+20x40 mm x 20 my)</i>
	<i>Peso busta (20 g)</i>
	<i>Pirottini di carta da forno per alimenti – tipo tulip marroni a marchio San Giorgio</i>
	<i>Dimensioni del pirottino (diametro 50 x 80 mm)</i>

IMBALLO SECONDARIO:	<i>Scatola n°88 San Giorgio</i>
	<i>Misura esterna del cartone (387x288x93 mm)</i>
	<i>Peso cartone (230 g)</i>
	<i>Vassoio in cartone</i>
	<i>Misura del vassoio (370x275x50 mm)</i>
	<i>Peso vassoio (77g)</i>
	<i>Etichetta adesiva su scatola</i>

INFO ETICHETTA:	<ul style="list-style-type: none"> • Codice e denominazione prodotto • Caratteristiche prodotto • Ingredienti (Reg. UE 1169/2011) • Cross contamination
------------------------	---

Data ultima modifica :	Emissione:	Verifica:
14/02/2025	V.Carpentieri	S.Bruno

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

	<ul style="list-style-type: none"> • Modalità di preparazione • Modalità di conservazione • Info produttore • Valori nutrizionali • Scadenza • Lotto • Peso netto e numero di pezzi per cartone • Codice a barre EAN 128
--	--

PALLETTIZZAZIONE:			
Tipo di pallet	Euro pallet legno	N° totale cartoni per pallet	144
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	2880
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	245 Kg
N° cartoni x strato	8	Peso lordo per pallet	291 Kg
N° strati per pallet	18	Altezza pallet	182 cm



La foto è solo a scopo puramente illustrativo

CERTIFICAZIONI:	UNI EN ISO 9001:2015 Azienda certificata secondo gli standard internazionali di sicurezza alimentare.
------------------------	---

Data ultima modifica :	Emissione:	Verifica:
14/02/2025	V.Carpentieri	S.Bruno

	<p align="center">SCHEMA TECNICA PRODOTTO</p>	<p>Mod.3.31 Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/2018 Pag.5/5</p>
---	--	---

<p>INFORMAZIONI LEGALI:</p>	<p>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.</p>
<p>PRODUTTORE:</p>	<p>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</p>

<p>Data ultima modifica :</p>	<p>Emissione:</p>	<p>Verifica:</p>
<p>14/02/2025</p>	<p>V.Carpentieri</p>	<p>S.Bruno</p>