

	<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>	<b>D1303SG</b>
<b>CODICE EAN 13:</b>	<b>8033622375968</b>
<b>DENOMINAZIONE:</b>	<b>DUETTO PISTACCHIO</b>
<b>CARATTERISTICHE:</b>	<b>PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO PRELIEVITATO CON DOPPIO STRATO DI PASTA (CLASSICO E VERDE PISTACCHIO) CRUDO E SURGELATO FARCITO CON CREMA DI PISTACCHIO CON LUCIDO IN COPERTURA. SENZA GRASSI IDROGENATI</b>
<b>PESO DICHIARATO:</b>	98 g
<b>PESO PASTA:</b>	86%
<b>PESO MINIMO FARCITURA GARANTITO:</b>	14%

<b>INGREDIENTI:</b>	<p>Farina di <b>FRUMENTO</b>, margarina [grasso vegetale (palma); acqua; oli vegetali: (girasole, soia in proporzione variabile); sale; emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi; aromi; correttore di acidità: acido citrico], crema pistacchio 14% [Zucchero, oli e grassi vegetali (girasole, burro di cacao - in proporzione variabile), <b>PISTACCHIO</b> 16%, amido modificato, <b>LATTE</b> scremato in polvere, emulsionanti (lecitine: <b>SOIA</b>), aroma, coloranti (E150a, E141ii)], acqua, lievito naturale (acqua, farina di <b>FRUMENTO</b>, lievito naturale in polvere), zucchero, lievito, <b>UOVA</b> pastorizzate, <b>LATTE</b> intero in polvere, sale, colorante: (complesso delle clorofille con rame, curcumina), emulsionanti: (esteri mono e diacetil tartarici di mono e digliceridi degli acidi grassi, mono e digliceridi degli acidi grassi), stabilizzante: isomalto, sciroppo di glucosio, agente gelificante: agar, acidificante: acido citrico, conservante: potassio sorbato, aromi, burro (<b>LATTE</b>), olio di semi di girasole.</p>
---------------------	--

<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE:</b>	<i>Cuocere in forno preriscaldato alla temperatura di 165°/170°C per 23/25 minuti.</i>
-----------------------------------	--

<b>LISTA ALLERGENI (Reg. UE n.1169/2011):</b>	<b>Presenza</b>			
	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 ibridate) e prodotti derivati.	<b>SI</b>	<b>SI</b>	-	<b>SI</b>
Soia e prodotti derivati.	<b>SI</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>
Frutta secca in guscio (es. mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci brasiliane, pistacchi, noci macadamia) e prodotti derivati.	<b>SI</b>	<b>SI</b>	-	<b>SI</b>

<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
30/01/2026	V.Carpentieri	S.Bruno



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

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

Arachidi e prodotti derivati.	NO	NO	-	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati.	NO	NO	SI	NO
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	SI
Biossido di zolfo e solfiti a concentrazione superiori a 10mg/kg o 10 mg/l, espresso come SO <sub>2</sub> .	NO	SI	-	SI
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO	NO	-	NO
Lupino e prodotti a base di lupino.	NO	NO	-	NO
<b>Può contenere:</b>	<b>altra frutta a guscio, semi di sesamo, senape e solfiti.</b>			

### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:

Valori medi	Per 100 g	Per porzione 98 g
<b>Valore energetico (kJ)</b>	1651	1530
<b>(kcal)</b>	395	387
<b>Grassi (g)</b>	22	22
<b>di cui acidi grassi saturi (g)</b>	11	11
<b>Carboidrati (g)</b>	39	38
<b>di cui zuccheri (g)</b>	4,5	4,4
<b>Fibra (g)</b>	4,5	4,4
<b>Proteine (g)</b>	8,1	7,9
<b>Sale (g)</b>	0,82	0,80

### INFORMAZIONI SENSORIALI:

<b>Aspetto</b>	Forma diritta tipica del croissant
<b>Colore</b>	Marrone chiaro con strisce verdi
<b>Odore</b>	Tipico dei prodotti da forno
<b>Gusto</b>	Dolce con nota di crema di pistacchio
<b>Consistenza</b>	Soffice e sfoglioso

### LIMITI MICROBIOLOGICI

Ricerche	Limiti
Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 100 ufc/g
E.coli	≤ 100 ufc/g
Muffe	≤ 10000 ufc/g
Bacillus cereus	≤ 1000 ufc/g
Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g
Salmonella	Assente in 25 g

<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
30/01/2026	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>DICHIARAZIONE O.G.M.:</b>	<i>Gli ingredienti usati per la produzione dei “Duetti pistacchio 98 g”, non sono geneticamente modificati (O.G.M./Free), così come da dichiarazione degli stessi fornitori delle nostre materie prime.</i>
------------------------------	---

<b>SHELF-LIFE:</b>	<b>300 giorni</b> dalla data di produzione, purché sia rispettata la catena del freddo e le normali condizioni di magazzinaggio.
--------------------	--

<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE:</b>	<i>Conservare a temperatura non superiore a – 18°C.  Non ricongelare il prodotto dopo averlo scongelato e una volta cotto consumare entro le 24 ore.</i>
------------------------------------	--

<b>CONFEZIONAMENTO:</b>			
Numero pezzi per busta	45	Numero pezzi per cartone	45
Numero buste per cartone	1	Peso netto per busta	4410 g
N° fogli carta da forno x cartone	2	Peso netto cartone	4410 g

<b>IMBALLO PRIMARIO :</b>	<i>Busta azzurra per alimento in polietilene (h.d.) termo saldata</i>
	<i>Dimensioni della busta (580x620 mm)</i>
	<i>Peso busta (20g)</i>
	<i>Etichetta impressa su busta</i>

<b>IMBALLO SECONDARIO :</b>	<b>Cartone n° 220 San Giorgio</b>
	<i>Misura esterna del cartone (395x262x230 mm)</i>
	<i>Peso cartone (416 g)</i>
	<i>Nastro adesivo bianco</i>

<b>ETICHETTA BUSTA:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Codice articolo</li> <li>• Nome e peso del prodotto</li> <li>• Caratteristiche prodotto</li> <li>• Ingredienti (Reg. UE 1169/2011)</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>INFO CARTONE:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Codice e denominazione prodotto</li> <li>• Peso netto e numero di pezzi per cartone</li> <li>• Lotto</li> <li>• Scadenza</li> </ul>
----------------------	--

<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
30/01/2026	V.Carpentieri	S.Bruno

	<b>SCHEMA TECNICA PRODOTTO</b>	<b>Mod. 3.31</b> <b>Ed.:03</b> <b>Rev.00</b> <b>Data: 10/01/2018</b> <b>Pag.4/4</b>
---	--------------------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caratteristiche prodotto</li> <li>• Codice a barre EAN 128</li> </ul>
--	--

PALLETTIZZAZIONE:			
Tipo di pallet	Euro pallet legno	N° totale cartoni per pallet	72
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	3240
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	317,52 Kg
N° cartoni x strato	9	Peso lordo per pallet	364 Kg
N° strati per pallet	8	Altezza pallet	199 cm



La foto è solo a scopo puramente illustrativo

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

<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>PRODUTTORE:</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>
30/01/2026	V.Carpentieri	S.Bruno