	<b>SCHEMA TECNICA PRODOTTO</b>	<b>Mod.3.31</b> <b>Ed.:03</b> <b>Rev.:4</b> <b>Data: 10/01/2018</b> <b>Pag.1/4</b>
--	--------------------------------	--


<b>CODICE PRODOTTO:</b>	<b>SGT0706</b>
<b>CODICE EAN 13:</b>	/
<b>DENOMINAZIONE:</b>	<b>TOSCANELLA</b>
<b>CARATTERISTICHE:</b>	<b>PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO CRUDO SURGELATO.</b>
<b>PESO NETTO:</b>	90 g
<b>PESO PASTA:</b>	70%
<b>PESO FARCITURA:</b>	20%
<b>PESO TOPPING:</b>	10%

<b>INGREDIENTI:</b>	<p>Sfoglia 70%: Farina di <b>FRUMENTO</b>, margarina (grasso di palma, acqua, olio di colza, sale, emulsionante: E472c, correttore di acidità: E330, E331, colorante: E160a), acqua, preparato per pasticceria: farina di <b>FRUMENTO</b>, zucchero, farina di <b>FRUMENTO</b> maltato, lievito naturale (<b>FRUMENTO</b>), emulsionanti: E322 (girasole), E471, sale, aromi; aceto di vino (contiene <b>SOLFITI</b>).</p> <p>Farcitura 20%: Mele a cubetti 35% (mela (min. 70%), zucchero, acqua, addensante: E1442 (mais), antiossidante: E300, conservante: E202, aromi), crema della farcitura 23%: acqua, zucchero, sciroppo di glucosio, tuorlo d'<b>UOVO</b> pastorizzato, amido modificato (mais e patata), grasso di palma, <b>LATTE</b> intero e scremato in polvere, addensante: E401, stabilizzante: E450i, aromi, conservante: E202, colorante: E160a, sale.</p> <p>Guarnitura (10%): zucchero.</p>
---------------------	--

<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE:</b>	<i>Cuocere in forno preriscaldato alla temperatura di 185°C per circa 25 minuti.</i>
-----------------------------------	--

<b>LISTA ALLERGENI (Reg. UE n.1169/2011):</b>	<b>Presenza</b>		
	<b>Nel prodotto</b>	<b>Nello stabilimento</b>	<b>Possibile accidentale contaminazione (da materie prime/processo)</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.	<b>SI</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Soia e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>
Frutta secca in guscio (es. mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci brasiliane, pistacchi, noci macadamia) e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Arachidi e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>
Semi di sesamo e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio).	<b>SI</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Uova e derivati.	<b>SI</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Pesce e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>

<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
31/05/2018	V.Carpentieri	S.Bruno

	<b>SCHEMA TECNICA PRODOTTO</b>	<b>Mod.3.31</b> <b>Ed.:03</b> <b>Rev.:4</b> <b>Data: 10/01/2018</b> <b>Pag.2/4</b>
--	--------------------------------	--

Crostacei e prodotti derivati.	NO	NO	NO
Sedano (compreso sedano-rapa) e prodotti derivati.	NO	NO	NO
Senape e prodotti derivati.	NO	NO	SI
Biossido di zolfo e solfiti a concentrazione superiori a 10mg/kg o 10 mg/l, espresso come SO <sub>2</sub> .	SI	NO	SI
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO	NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino.	NO	NO	SI
Può contenere tracce di:	Soia, frutta a guscio (mandorle), semi di sesamo, lupini, arachidi, senape.		

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:	
Valori medi	Per 100 g
Valore energetico (kJ)	1547
(kcal)	371
Grassi (g)	22,3
di cui acidi grassi saturi (g)	12
Carboidrati (g)	38
di cui zuccheri (g)	13
Fibre (g)	0,8
Proteine (g)	3,6
Sale (g)	0,8

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
Aspetto	Tipico
Odore	Zucchero
Sapore	Tipico pasticceria

PARAMETRI MICROBIOLOGICI:	
Ricerche	Limiti
Carica batterica totale	<1.000.000 ufc/g
E.coli	<10 ufc/g
Listeria Monocytogenes	Assente
Enterobatteri a 37°C	<1.000 ufc/g
St.Aureus	<100 ufc/g
Salmonella	Assente

<b>DICHIARAZIONE O.G.M.:</b>	<i>Gli ingredienti usati per la produzione delle "Toscanelle 90 g", non sono geneticamente modificati (O.G.M./Free), così come da dichiarazione degli stessi fornitori delle nostre materie prime.</i>
------------------------------	--

<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
31/05/2018	V.Carpentieri	S.Bruno

	<b>SCHEMA TECNICA PRODOTTO</b>	<b>Mod.3.31</b> <b>Ed.:03</b> <b>Rev.:4</b> <b>Data: 10/01/2018</b> <b>Pag.3/4</b>
--	--------------------------------	--

<b>SHELF-LIFE:</b>	12 mesi 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 consumare entro le 24 ore.</i>
------------------------------------	--

<b>CONFEZIONAMENTO:</b>	Numero pezzi per busta	60
	Numero buste per cartone	1
	Numero pezzi per cartone	60
	Peso netto per busta	5400 g
	Peso netto cartone	5400 g

<b>IMBALLO SECONDARIO:</b>	<i>Scatola bianca (345 g)</i>
	<i>Misura della scatola (395x262x165 mm)</i>
	<i>Etichetta adesiva su cartone</i>

<b>INFO ETICHETTA:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Codice prodotto</i></li> <li>• <i>Nome del prodotto</i></li> <li>• <i>Caratteristiche del prodotto</i></li> <li>• <i>Ingredienti</i></li> <li>• <i>Cross contamination</i></li> <li>• <i>Modalità di preparazione</i></li> <li>• <i>Modalità di conservazione</i></li> <li>• <i>Valori nutrizionali</i></li> <li>• <i>Info produttore</i></li> <li>• <i>Data di scadenza</i></li> <li>• <i>Lotto</i></li> <li>• <i>Peso netto</i></li> <li>• <i>Pezzi per scatola</i></li> <li>• <i>Codice a barre EAN 128</i></li> </ul>
------------------------	---

<b>PALLETTEZZAZIONE:</b>			
Tipo di pallet	Euro pallet legno	N° totale cartoni per pallet	90
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	5400
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	486 Kg
N° cartoni x strato	9	Peso lordo per pallet	543 Kg
N° strati per pallet	10	Altezza pallet	180 cm

<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
31/05/2018	V.Carpentieri	S.Bruno

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



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>
31/05/2018	V.Carpentieri	S.Bruno