

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

CODICE PRODOTTO:	D0302SG
CODICE EAN 13:	8033622372073
DENOMINAZIONE:	DUETTO AI FRUTTI DI BOSCO
CARATTERISTICHE:	PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO PRELIEVITATO CON DOPPIO STRATO DI PASTA (CLASSICO E AI FRUTTI DI BOSCO) CRUDO E SURGELATO FARCITO CON FARCITURA AI FRUTTI DI BOSCO. SENZA GLASSA E SENZA GRASSI IDROGENATI
PESO DICHIARATO:	90 g
PESO MEDIO:	91 g
PESO PASTA:	82%
PESO MEDIO FARCITURA:	18%
PESO MINIMO FARCITURA GARANTITO:	16%

INGREDIENTI:	Farina di FRUMENTO , margarina [grassi vegetali: palma, acqua, olio vegetale: girasole, sale, emulsionanti: E471, aromi, correttori di acidità: E330], farcitura frutti di bosco 14% [frutti di bosco (40%) (ribes rossi, mirtillo nero, fragole, lampone), sciroppo di glucosio-fruttosio (da FRUMENTO /mais), saccarosio, gelificante: E440, correttore di acidità: E330, conservante: E202, aromi], acqua, lievito naturale (FRUMENTO), zucchero, lievito, LATTE intero in polvere, sale, UOVA pastorizzate, aromi, emulsionanti: (E472e, E471), agente anti agglomerante: E170, antiossidante: E300, enzimi, colorante: E120, olio di semi di girasole, burro (LATTE), amido modificato (patata), amido di tapioca, proteine del GRANO .
---------------------	---

MODALITA' DI PREPARAZIONE:	<i>Cuocere in forno preriscaldato alla temperatura di 165°/170°C per 23/25 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 derivati.	NO	SI	SI
Arachidi e prodotti derivati.	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati.	NO	SI	SI
Data ultima modifica :	Emissione:	Verifica:	
17/05/2023	V.Carpentieri	S.Bruno	

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

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	SI	SI
Biossido di zolfo e solfiti a concentrazione superiori a 10mg/kg o 10 mg/l, espresso come SO ₂ .	NO	SI	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:	Soia, frutta secca a guscio, semi di sesamo, senape e solfiti.		

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:		
Valori medi	Per 100 g	Per porzione 90 g
Valore energetico (kJ) (kcal)	1360	1224
	323	291
Grassi (g)	12	9,5
di cui acidi grassi saturi (g)	2,8	2,5
Carboidrati (g)	49	44
di cui zuccheri (g)	12	11
Fibra (g)	2,0	1,8
Proteine (g)	7,4	6,6
Sale (g)	1,0	0,90

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
Aspetto	Forma diritta tipica del croissant
Colore	Marrone chiaro con strisce rosa unito al bianco delle granelle di zucchero
Odore	Tipico dei prodotti da forno
Gusto	Dolce con nota di frutti di bosco
Consistenza	Soffice e sfoglioso

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
Salmonella	Assente in 25 g

Data ultima modifica :	Emissione:	Verifica:
17/05/2023	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 dei “Duetti ai frutti di bosco 90 g”, non sono geneticamente modificati (O.G.M./Free), così come da dichiarazione degli stessi fornitori delle nostre materie prime.</i>
------------------------------	---

SHELF-LIFE:	300 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 una volta cotto consumare entro le 24 ore.</i>
------------------------------------	---

CONFEZIONAMENTO:			
Numero pezzi per busta	50	Numero pezzi per cartone	50
Numero buste per cartone	1	Peso netto per busta	4500 g
N° fogli carta da forno x cartone	2	Peso netto cartone	4500 g

IMBALLO PRIMARIO :	<i>Busta azzurra per alimento in polietilene (h.d.) termo saldata</i>
	<i>Dimensioni della busta (580x620 mm)</i>
	<i>Peso busta (20 g)</i>
	<i>Etichetta impressa su busta</i>
IMBALLO SECONDARIO :	Cartone n° 220 San Giorgio
	<i>Misura esterna del cartone (395x262x230 mm)</i>
	<i>Peso cartone (416 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 • Lotto

Data ultima modifica :	Emissione:	Verifica:
17/05/2023	V.Carpentieri	S.Bruno

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

	<ul style="list-style-type: none"> • 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	3600
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	324 Kg
N° cartoni x strato	9	Peso lordo per pallet	376 Kg
N° strati per pallet	8	Altezza pallet	199 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. Il prodotto è utilizzabile da tutte le categorie di consumatori ad eccezione di diabetici e soggetti allergici agli ingredienti indicati.
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:
17/05/2023	V.Carpentieri	S.Bruno