

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

LINEA PRODOTTI SENZA GLUTINE:	CORNETTI
CODICE PRODOTTO:	GFC02
CODICE EAN 13:	8033622378013
DENOMINAZIONE:	CORNETTO CACAO
CARATTERISTICHE:	CORNETTO CACAO SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO, SENZA OLIO DI PALMA
PESO DICHIARATO:	100 g
PESO MEDIO:	100 g

INGREDIENTI:	<p>Impasto: margarina (grassi vegetali: burro di karitè, olio vegetale: girasole alto oleico, girasole, acqua, succo di limone concentrato, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, aroma naturale), amido di frumento deglutinato, amido di mais, zucchero, acqua, UOVA pastorizzate, lievito di birra, fecola di patate, farina di riso, LATTE delattosato, sale, addensanti: E464- E412 fibre di psyllium, gomma xantano, aromi.</p> <p>Farcitura 16%: cacao 23%, acqua, sciroppo di glucosio, amido di riso, LATTE delattosato, destrosio.</p> <p>Decorazione: zucchero di canna, sciroppo di glucosio, acqua, zucchero, stabilizzanti: E440i, E440ii, E415, correttori di acidità: E330, E450i, conservante: E202.</p> <p>(Lattosio ≤ 0,1 g/100g)</p>
---------------------	--

MODALITA' DI PREPARAZIONE:	<p>Inserire il cornetto surgelato con il pack sigillato in microonde e impostare a 750 Watt per 45 secondi, quindi servire senza aprire la confezione.</p>
-----------------------------------	--

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.	NO	NO	NO
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	NO	NO
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio).	SI (Lattosio ≤ 0,1 g/100g)	SI (Lattosio ≤ 0,1 g/100g)	SI (Lattosio ≤ 0,1 g/100g)
Uova e derivati.	SI	SI	SI

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
10/01/2019	V.Carpentieri	S.Bruno

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

Pesce e prodotti derivati.	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti derivati.	NO	NO	NO
Sedano (compreso sedano-rapa) e prodotti derivati.	NO	NO	NO
Senape e prodotti derivati.	NO	NO	NO
Biossido di zolfo e solfiti a concentrazione superiori a 10mg/kg o 10 mg/l, espresso come SO ₂ .	NO	NO	NO
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 e frutta a guscio.			

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:	
Valori medi	Per 100 g
Valore energetico (kJ) (kcal)	2001
	481
Grassi (g)	33
di cui acidi grassi saturi (g)	14
Carboidrati (g)	42
di cui zuccheri (g)	27
Proteine (g)	2,8
Sale (g)	0,6

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
Aspetto	Forma diritta tipica del croissant
Colore	Giallo tendente al marroncino
Odore	Tipico dei prodotti da forno
Gusto	Dolce con nota di cacao
Consistenza	Soffice

LIMITI MICROBIOLOGICI:	
Ricerche	Limiti
Carica batteric	$10^5 < x < 10^6$
Coliformi	$10^2 < x < 10^3$
E.coli	< 10
St.Aureus	< 10
Enterobatteri a 37°C	< 10
Listeria Monocytogenes	assente
Salmonella	assente

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

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
10/01/2019	V.Carpentieri	S.Bruno

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

SHELF-LIFE:	540 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 consumare entro le 24 ore.</i>
------------------------------------	--

CONFEZIONAMENTO:			
Numero pezzi per busta	1	Numero pezzi per cartone	15
Numero buste per cartone	15	Peso netto per busta	100 g
N° fogli carta da forno x cartone	/	Peso netto cartone	1500 g

IMBALLO PRIMARIO :	<i>Busta litografata per alimento in poliestere termo saldata</i>
	<i>Dimensioni della busta (210 x 95 mm)</i>
	<i>Etichetta prestampata su busta</i>

IMBALLO SECONDARIO :	<i>Cartone ondulato San Giorgio</i>
	<i>Misura esterna del cartone (375x190x160 mm)</i>
	<i>Peso cartone (260 g)</i>
	<i>Nastro adesivo bianco</i>

ETICHETTA BUSTA:	<ul style="list-style-type: none"> • Nome e peso del prodotto • Ingredienti • Modalità di preparazione • Modalità di conservazione • Valori nutrizionali • Allergeni • Info distributore • Lotto • Data scadenza
-------------------------	---

INFO CARTONE:	<ul style="list-style-type: none"> • Codice e denominazione prodotto • Peso netto e numero di pezzi per cartone • Caratteristiche prodotto • Lotto • Scadenza • Codice a barre EAN 128 • Info distributore
----------------------	---

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
10/01/2019	V.Carpentieri	S.Bruno

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

PALLETIZZAZIONE:			
Tipo di pallet	Euro pallet legno	N° totale cartoni per pallet	144
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	2160
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	216 Kg
N° cartoni x strato	12	Peso lordo per pallet	273,4 Kg
N° strati per pallet	12	Altezza pallet	207 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.
------------------------------	---

DISTRIBUTORE:	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:
10/01/2019	V.Carpentieri	S.Bruno