

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

CODICE PRODOTTO:	C0544SG
CODICE EAN 13:	8033622375784
DENOMINAZIONE:	CORNETTO “1980” VUOTO
CARATTERISTICHE:	PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO PRELIEVITATO CRUDO E SURGELATO RICOPERTO CON GRANELLA DI ZUCCHERO. DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA SENZA GRASSI IDROGENATI
PESO DICHIARATO:	85 g
PESO MEDIO:	86 g
PESO PASTA:	97,5%
PESO TOPPING:	2,5%

INGREDIENTI:	Farina di FRUMENTO (origine Italia), margarina [grasso vegetale (palma); acqua; olio vegetale: girasole; sale; emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi E471; aromi; correttore di acidità: acido citrico E330], acqua, lievito naturale (FRUMENTO), zucchero, lievito, sale, UOVA pastorizzate , LATTE intero in polvere, burro (LATTE), aromi, olio di semi di girasole, proteine del LATTE , LATTE scremato in polvere, colorante: beta-carotene, amido di mais, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi (E471), stabilizzante: carragenina (E407), regolatore di acidità: fosfato disodico (E339ii), emulsionante: esteri mono e diacetil tartarici di mono e digliceridi degli acidi grassi (E472e), agente antiagglomerante (E170), antiossidante (E300), enzimi.
---------------------	--

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
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio).	SI	SI	SI
Uova e derivati.	SI	SI	SI
Pesce e prodotti derivati.	NO	NO	SI
Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:	
01/03/2022	V.Carpentieri	S.Bruno	

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

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 85 g
Valore energetico (kJ) (kcal)	1653	1405
	396	337
Grassi (g)	24	20
di cui acidi grassi saturi (g)	12	10
Carboidrati (g)	36	31
di cui zuccheri (g)	3,2	2,7
Fibre (g)	2,7	2,2
Proteine (g)	7,7	6,5
Sale (g)	1,0	0,85

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
Aspetto	Forma ricurva a mezzaluna tipica del cornetto
Colore	Marrone chiaro unito al bianco delle granelle di zucchero
Odore	Tipico dei prodotti da forno
Gusto	Dolce
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

DICHIARAZIONE O.G.M.:	<i>Gli ingredienti usati per la produzione dei “Cornetti 1980 vuoti prelievati 85 g”, 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:
01/03/2022	V.Carpentieri	S.Bruno

	SCHEMA TECNICA PRODOTTO	Mod.3.31 Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/2018 Pag.3/4
--	--------------------------------	--

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 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	4250 g
N° fogli carta da forno x cartone	2	Peso netto cartone	4250 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° 235 San Giorgio “1980”
	<i>Misura esterna del cartone (395x262x245 mm)</i>
	<i>Peso cartone (425 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 • Scadenza • Caratteristiche prodotto • Codice a barre EAN 128
----------------------	--

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
01/03/2022	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	72
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	3600
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	306 Kg
N° cartoni x strato	9	Peso lordo per pallet	358 Kg
N° strati per pallet	8	Altezza pallet	211 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:
01/03/2022	V.Carpentieri	S.Bruno