

	<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>PAB01SG</b>
<b>CODICE EAN 13:</b>	<b>8033622378815</b>
<b>DENOMINAZIONE:</b>	<b>DEMI BAGUETTE</b>
<b>CARATTERISTICHE:</b>	<b>PANE PARZIALMENTE COTTO E SURGELATO</b>
<b>PESO MEDIO:</b>	142 g
<b>PESO DICHIARATO:</b>	140 g
<b>DIMENSIONI:</b>	Lunghezza: 26 cm $\pm$ 0,5
	Altezza: 6 cm $\pm$ 0,5


<b>INGREDIENTI:</b>	Farina di <b>GRANO</b> tenero tipo "0", acqua, lievito naturale ( <b>FRUMENTO</b> ), semola rimacinata di <b>GRANO</b> duro, sale, lievito, estratto di malto d' <b>ORZO</b> in polvere.
---------------------	--

<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE:</b>	<i>Cuocere in forno preriscaldato alla temperatura di 180°/190°C per circa 13/15 minuti o fino alla doratura della crosta.</i>
-----------------------------------	--

<b>LISTA ALLERGENI (Reg. UE n.1169/2011):</b>	<b>Presenza</b>		
	<b>Nel prodotto</b>	<b>Nella linea di produzione</b>	<b>Nello stabilimento</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>SI</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>NO</b>
Semi di sesamo e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio).	<b>NO</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Uova e derivati.	<b>NO</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Pesce e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>
Crostacei e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Sedano (compreso sedano-rapa) e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>
Senape e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Biossido di zolfo e solfiti a concentrazione superiori a 10mg/kg o 10 mg/l, espresso come SO <sub>2</sub> .	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>
Molluschi e prodotti a base di mollusco	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Lupino e prodotti a base di lupino.	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>
<b>Può contenere tracce di:</b>	<b>Soia, semi di sesamo, frutta a guscio, latte, senape e uova.</b>		

<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:</b>	
<b>Valori medi</b>	<b>Per 100 g</b>
<b>Valore energetico (kJ)</b>	999
<b>(kcal)</b>	236
<b>Grassi (g)</b>	1,9
<b>di cui acidi grassi saturi (g)</b>	0

<b>Data ultima modifica :</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
17/01/2022	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.2/4</b>
---	--------------------------------	--

<b>Carboidrati (g)</b>	44
<b>di cui zuccheri (g)</b>	0,43
<b>Proteine (g)</b>	8,8
<b>Fibre (g)</b>	3,0
<b>Sale (g)</b>	1,2

<b>INFORMAZIONI SENSORIALI:</b>	
<b>Aspetto</b>	Rigonfio con una superficie appena rugosa e la forma allungata tipica della baguette con tre incisioni
<b>Colore</b>	Beige chiaro della pasta da precotto e giallo dorato della crosta post cottura
<b>Odore</b>	Tipico del pane cotto in forno con profumi collegabili al cereale di partenza
<b>Gusto</b>	Neutro della farina, con il tostato della crosta
<b>Consistenza</b>	Soffice e friabile

<b>LIMITI MICROBIOLOGICI:</b>	
<b>Ricerche</b>	<b>Limiti</b>
Muffe	≤ 1000ufc/g

<b>DICHIARAZIONE O.G.M.:</b>	<i>Gli ingredienti usati per la produzione delle “Demi baguette 140 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>365 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 consumare entro le 24 ore.</i>
------------------------------------	---

<b>CONFEZIONAMENTO:</b>	Numero pezzi per busta	25
	Numero buste per cartone	1
	Numero pezzi per cartone	25
	Peso netto per busta	3500 g
	Peso netto cartone	3500 g

<b>IMBALLO PRIMARIO:</b>	Busta neutra trasparente in polietilene LD
	Dimensioni busta (430 + 150 + 150 x 640 mm)
	Peso busta (20 g)
<b>IMBALLO SECONDARIO:</b>	Scatola n°7 San Giorgio
	Misura esterna del cartone (382x292x266 mm)
	Peso cartone (516 g)
	Nastro adesivo bianco
	Etichetta adesiva su scatola
<b>INFO ETICHETTA:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Codice e denominazione prodotto</li> <li>• Caratteristiche prodotto</li> <li>• Ingredienti (Reg. UE 1169/2011)</li> </ul>

<b>Data ultima modifica :</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
17/01/2022	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.3/4</b>
---	--------------------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cross contamination</li><li>• Modalità di preparazione</li><li>• Modalità di conservazione</li><li>• Info produttore</li><li>• Valori nutrizionali</li><li>• Scadenza</li><li>• Lotto</li><li>• Peso netto e numero di pezzi per cartone</li><li>• Codice a barre EAN128</li></ul>			
	PALLETTIZZAZIONE:			
	Tipo di pallet	Euro pallet legno	N° totale cartoni per pallet	56
	Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	1400
	Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	196 Kg
	N° cartoni x strato	8	Peso lordo per pallet	246 Kg
	N° strati per pallet	7	Altezza pallet	201 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>
17/01/2022	V.Carpentieri	S.Bruno