

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Mod.3.31 Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/2018 Pag.1/6
--	--------------------------------	--

CODICE PRODOTTO:	F2701SG
CODICE EAN 13:	8033622373995
DENOMINAZIONE:	FRITTO MISTO MIGNON: (1) Crocchè di patate (2) Arancino di riso al sugo (3) Supplì di riso (4) Arancino di riso siciliano (5) Oliva all'ascolana (6) Timballo di pasta (7) Mozzarellina panata (8) Ciliegina di patate
CARATTERISTICHE:	SNACK DA FRIGGERE CRUDO E SURGELATO FARCITO CON MOZZARELLA (1-8), RAGU', PISELLI E MOZZARELLA (2), RAGU' (3), CARNE E VERDURE (5), PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI PORCINI E PISELLI (6).
PESO DICHIARATO:	20/25 g
PESO MEDIO:	22,5 g

INGREDIENTI:	1) Crocchè di patate: Fiocchi di patate reidratati 61% (origine UE) [acqua, patate disidratate; emulsionante: E471 mono- e digliceridi degli acidi grassi (palma); stabilizzante: E450i difosfato di sodio; spezie; antiossidanti: E304 esteri dell’ acido ascorbico con acidi grassi; E223 metabisolfito di sodio; aroma naturale; regolatore di acidità: E330 acido citrico], grana padano (LATTE , sale, caglio di vitello, conservante: lisozima proteina dell’ UOVO), pangrattato [farina di FRUMENTO ; acqua; sale; lievito; estratti di spezie: curcuma e paprica < 2%], sale, mozzarella (LATTE ; sale; caglio; fermenti LATTICI ; correttore di acidità: acido citrico), formaggio a pasta filata (LATTE vaccino; fermenti LATTICI ; sale; caglio), burro (LATTE), olio di semi di girasole, spezie, pecorino romano (LATTE di pecora termizzato; sale; caglio), LATTE intero, zucchero, farina di FRUMENTO , difosfato disodico (E450i), carbonato acido di sodio (E500ii), amido di FRUMENTO , antiagglomerante: carbonato di calcio (E170i).		
	2) Arancino di riso al sugo: Acqua, polpa di pomodoro (origine UE) [polpa di pomodoro (60%); succo di pomodoro; correttore di acidità E300], riso 13% (origine UE), pangrattato [farina di FRUMENTO ; acqua; sale; lievito; estratti di spezie: curcuma e paprica < 2%], verdure (carote; cipolle; SEDANO ; porro in proporzione variabile), mozzarella (LATTE ; sale; caglio; fermenti LATTICI ; correttore di acidità: acido citrico), carne (bovino), vino (SOLFITI), prosciutto cotto [coscia di suino (78%); acqua; amido, aromi naturali, destrosio, fibra vegetale (bambù), sale; aromi; addensanti: E407; antiossidante: E301; conservante: E250], farina di FRUMENTO , olio di semi di girasole, grana padano (LATTE , sale, caglio di vitello, conservante: lisozima proteina dell’ UOVO), piselli, burro (LATTE), sale, difosfato disodico (E450i), carbonato acido di sodio (E500ii), amido di FRUMENTO , antiagglomerante: carbonato di calcio (E170i), aroma naturale, aroma, olio extra vergine di oliva, amido di riso, pecorino romano (LATTE di pecora termizzato; sale; caglio), amido modificato di mais, grassi vegetali in polvere (cocco), LATTE magro in		
Data ultima modifica:		Emissione:	Verifica:
27/09/2023		V.Carpentieri	S.Bruno

	<p align="center">SCHEDA TECNICA PRODOTTO</p>	<p>Mod.3.31 Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/2018 Pag.2/6</p>
--	--	---

	<p>polvere, LATTOSIO, BURRO in polvere, sale, proteine del LATTE, zucchero, spezie. 3) Supplì di riso: Acqua, pangrattato [farina di FRUMENTO; acqua; sale; lievito; estratti di spezie: curcuma e paprica < 2%], riso 13% (origine UE), LATTE intero, piselli, carne (bovino), farina di FRUMENTO, burro (LATTE), verdure (cipolla), olio di semi di girasole, vino (SOLFITI), grana padano (LATTE, sale, caglio di vitello, conservante: lisozima proteina dell'UOVO), sale, difosfato disodico (E450i), carbonato acido di sodio (E500ii), amido di FRUMENTO, antiagglomerante: carbonato di calcio (E170i), aroma, pecorino romano (LATTE di pecora termizzato; sale; caglio), olio extra vergine di oliva, spezie. 4) Arancino di riso siciliano: Acqua, LATTE intero, riso 13% (origine UE), pangrattato (farina di FRUMENTO; acqua; sale; lievito), polpa di pomodoro [polpa di pomodoro (60%); succo di pomodoro; correttore di acidità E330], mozzarella (LATTE; sale; caglio; fermenti LATTICI; correttore di acidità: acido citrico), burro (LATTE), grana padano (LATTE, sale, caglio di vitello, conservante: lisozima proteina dell'UOVO), farina di FRUMENTO, verdure (carote; cipolle; SEDANO; porro in proporzione variabile), amido di riso, sale, difosfato disodico (E450i), carbonato acido di sodio (E500ii), amido di FRUMENTO, antiagglomerante: carbonato di calcio (E170i), aroma, pecorino romano (LATTE di pecora termizzato; sale; caglio), vino (SOLFITI), burro (LATTE), olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, zucchero, spezie. 5) Oliva all'ascolana: Olive 33% (origine UE) (olive verdi*; acqua; sale; acido lattico; acido citrico), pangrattato [farina di FRUMENTO; acqua; sale; lievito; estratti di spezie: curcuma e paprica < 2%], acqua, verdure (carote; cipolle; SEDANO in proporzione variabile), carne (origine UE) (bovina; suina; avicola), farina di FRUMENTO, mortadella [carne di suino (91%); trippino di suino; sale, PISTACCHI (0.4%); zucchero; spezie, aromi naturali, antiossidanti: (E301), conservante (E250)], grana padano (LATTE, sale, caglio di vitello, conservante: lisozima proteina dell'UOVO), olio extra vergine di oliva, vino (SOLFITI), sale, spezie. *può contenere noccioli. 6) Timballo di pasta: Pasta di semola di grano duro 31% (origine UE e non UE) (semola di GRANO DURO; acqua), LATTE intero, piselli, pangrattato (farina di FRUMENTO; acqua; sale; lievito; estratti di spezie: curcuma e paprica <2%), farina di FRUMENTO, acqua, prosciutto cotto [carne di suino (78%); acqua; amido; aromi naturali; destrosio; fibra vegetale (bambù); sale; aromi; addensante: E407; antiossidante: E301; conservante: E250], BURRO, grana padano (LATTE, sale, caglio di vitello, conservante: lisozima proteina dell'UOVO), olio vegetale (girasole), funghi champignon (funghi prataioli coltivati; acqua; sale; antiossidanti: acido L-ascorbico; correttore di acidità: acido citrico), funghi porcini, pecorino romano (LATTE di pecora termizzato; sale; caglio), spezie, amido modificato (mais), grassi vegetali (cocco), LATTE magro in polvere, LATTOSIO, proteine del LATTE, difosfato disodico (E450i), carbonato acido di sodio (E500ii), amido di FRUMENTO, antiagglomerante: E170i, amido di riso, aroma, aroma naturale, sale. 7) Mozzarellina panata: Mozzarella 44% (origine UE) (LATTE; sale; caglio, fermenti LATTICI), pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", lievito di birra; sale; paprika), acqua, farina di FRUMENTO, difosfato disodico (E450i), carbonato acido di sodio (E500ii), amido di FRUMENTO, antiagglomerante: carbonato di calcio (E170i), sale. 8)</p>
--	--

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
27/09/2023	V.Carpentieri	S.Bruno

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Mod.3.31 Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/2018 Pag.3/6
--	--------------------------------	--

	<p>Ciliegina di patate: Fiocchi di patate reidratati 61% (origine UE) [acqua, patate disidratate; emulsionante: E471 mono- e digliceridi degli acidi grassi (palma); stabilizzante: E450i difosfato di sodio; spezie; antiossidanti: E304 esteri dell'acido ascorbico con acidi grassi; E223 metabisolfito di sodio; aroma naturale; regolatore di acidità: E330 acido citrico], grana padano (LATTE, sale, caglio di vitello, conservante: lisozima proteina dell'UOVO), pangrattato (farina di FRUMENTO; acqua; sale; lievito; estratti di spezie: curcuma e paprica), mozzarella (LATTE; sale; caglio; fermenti LATTICI; correttore di acidità: acido citrico), formaggio a pasta filata (LATTE vaccino; fermenti LATTICI; sale; caglio), LATTE intero, farina di FRUMENTO, sale, difosfato disodico (E450i), carbonato acido di sodio (E500ii), amido di FRUMENTO, antiagglomerante: carbonato di calcio (E170i), burro (LATTE), olio di semi di girasole, spezie, pecorino romano (LATTE di pecora termizzato; sale; caglio), zucchero.</p>
--	---

MODALITA' DI PREPARAZIONE:	<p><i>Scongelaire per intero il prodotto a temperatura ambiente e friggere in abbondante olio bollente alla temperatura di 180°C fino alla doratura della panatura. Per ottenere un risultato eccellente, prima di iniziare la cottura del prodotto è necessario far raggiungere all'olio la temperatura su indicata, assicurandosi che non scenda mai al disotto della stessa, causa la fuoriuscita del ripieno e l'assorbimento di olio da parte del prodotto. Aspettare alcuni minuti prima di servire.</i></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.	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.	SI (5)	SI	SI
Arachidi e prodotti derivati.	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati.	NO	NO	SI
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio).	SI	SI	SI
Uova e derivati.	SI (1-2-3-4-5-6-8)	SI	SI
Pesce e prodotti derivati.	NO	NO	SI
Crostacei e prodotti derivati.	NO	NO	NO
Sedano (compreso sedano-rapa) e prodotti derivati.	SI (2-4-5)	SI	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 .	SI (1-8)	SI	SI

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
27/09/2023	V.Carpentieri	S.Bruno

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Mod.3.31 Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/2018 Pag.4/6
--	--------------------------------	--

Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO	NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino.	NO	NO	NO
Può contenere tracce di:	Frutta a guscio (1-2-3-4-6-7-8), altra frutta a guscio (5), soia, sedano (1-3-6-7-8), solfiti (2-3-4-5-6-7), uova (7), senape (tutti).		

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:								
Valori medi x 100 g	Prodotti							
	1 Crocchè di patate	2 Arancino di riso sugo	3 Suppli di riso	4 Arancino di riso siciliano	5 Oliva all'ascolana	6 Timballo di pasta	7 Mozzarellina panata	8 Ciliegina di patate
Valore energetico (kJ) (kcal)	701 167	653 154	689 163	661 157	754 177	767 182	910 216	701 167
Grassi (g)	4,4	1,3	3,7	4,5	0,62	3,9	4,4	4,4
di cui acidi grassi saturi (g)	1,3	0,4	1,8	2,9	0,35	2,1	2,5	1,3
Carboidrati (g)	25	31	25	21	38	28	32	25
di cui zuccheri (g)	2,4	5,6	1,0	1,6	0,53	0,9	0,4	2,4
Fibre (g)	2,5	1,4	1,6	1,7	0,11	2,2	0,8	2,5
Proteine (g)	5,3	3,7	6,2	7,3	4,9	7,4	11	5,3
Sale (g)	1,4	1,7	1,2	1,4	1,8	0,95	2,4	1,4

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
Aspetto	Forma cilindrica (1-6), sferica (2-4-5-7-8), piramidale (3)
Colore	Giallo dorato
Odore	Tipico dei prodotti salati
Gusto	Salato con nota di patate e mozzarella (1-8), pomodoro, piselli e mozzarella (2), pomodoro (3-4), oliva, carne e verdure (5), carne suina, funghi porcini e piselli (6), mozzarella (7).
Consistenza	Croccante e morbida all'interno

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 del "Fritto misto mignon 20/25 g da friggere", 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:
27/09/2023	V.Carpentieri	S.Bruno

	SCHEMA TECNICA PRODOTTO	Mod.3.31 Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/2018 Pag.5/6
--	--------------------------------	--

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	/
	Numero buste per cartone	8
	Numero pezzi per cartone	/
	Peso netto per busta	750 g
	Peso netto cartone	6000 g

IMBALLO PRIMARIO :	<i>Busta per alimento in LDPE termosaldata</i>
	<i>Dimensioni della busta (250x250 mm)</i>
	<i>Etichetta impressa su busta</i>
IMBALLO SECONDARIO:	Cartone n° 140 San Giorgio
	<i>Misura esterna del cartone (395x262x150 mm)</i>
	<i>Peso cartone (359 g)</i>
	<i>Nastro adesivo bianco</i>
	<i>Etichetta adesiva su cartone</i>

ETICHETTA BUSTA:	<ul style="list-style-type: none"> • Codice articolo • Nome e peso del prodotto • Quantità per cartone • Ingredienti (Reg.UE 1169/2011) • Modalità di preparazione • Modalità di conservazione • Cross contamination • Info produttore • Lotto • Data scadenza
-------------------------	--

INFO ETICHETTA:	<ul style="list-style-type: none"> • Codice e denominazione prodotto • Peso netto e numero di pezzi per cartone • Caratteristiche prodotto • Lotto • Scadenza • Ingredienti (Reg.UE 1169/2011) • Cross contamination • Modalità di preparazione
------------------------	---

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
27/09/2023	V.Carpentieri	S.Bruno

	SCHEMA TECNICA PRODOTTO	Mod.3.31 Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/2018 Pag.6/6
--	--------------------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> • Modalità di conservazione • Valori nutrizionali • Info produttore • Codice a barre EAN 128
--	---

PALLETIZZAZIONE:			
Tipo di pallet	Euro pallet legno	N° totale cartoni per pallet	90
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	/
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	540 Kg
N° cartoni x strato	9	Peso lordo per pallet	592,5 Kg
N° strati per pallet	10	Altezza pallet	165 cm



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.
-----------------------------	--

PRODUTTORE:	San Giorgio S.p.A. via G.Petti, 10/II – 84083 Castel San Giorgio (SA)
--------------------	--

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
27/09/2023	V.Carpentieri	S.Bruno

	<p align="center">SCHEMA TECNICA PRODOTTO</p>	<p>Mod.3.31 Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/2018 Pag.7/6</p>
--	--	---

	<p>Italia Tel: 081/9535125 - Fax: 081/9535099 e-mail: info@sangiorgiospa.eu www.sangiorgiospa.eu</p>
--	--

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
27/09/2023	V.Carpentieri	S.Bruno