

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>	<b>Mod.:3.31</b> <b>Ed.:03</b> <b>Rev.00</b> <b>Data: 10/01/18</b> <b>Pag.1/4</b>
--	--------------------------------	---

<b>CODICE PRODOTTO:</b>	<b>C2008SG</b>
<b>CODICE EAN 13:</b>	<b>8033622371817</b>
<b>DENOMINAZIONE:</b>	<b>CROISSANT INTEGRALE AL MIELE</b>
<b>CARATTERISTICHE:</b>	<b>PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO PRELIEVITATO CRUDO E SURGELATO CON FARITURA AL MIELE E RICOPERTO CON GRANELLA DI ZUCCHERO GREZZO. DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA SENZA GRASSI IDROGENATI</b>
<b>PESO DICHIARATO:</b>	80 g
<b>PESO MEDIO:</b>	81 g
<b>PESO PASTA:</b>	85 %
<b>PESO MEDIO FARCITURA:</b>	15 %
<b>PESO MINIMO FARCITURA GARANTITO:</b>	12,5 %

<b>INGREDIENTI:</b>	Margarina (origine UE) [grasso vegetale (palma); acqua; olio vegetale: girasole; sale; emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi (girasole e/o palma); aromi; correttore di acidità: acido citrico], farina di <b>FRUMENTO</b> , acqua, <b>FARINA INTEGRALE</b> (18%) (origine UE), preparato di miele 12,5% (origine UE) [purea di mele; miele (40%); saccarosio, sciroppo di glucosio-fruttosio (da <b>FRUMENTO</b> ); gelificante: pectina; correttore di acidità: acido citrico (E330); aromi], zucchero, <b>UOVA</b> pastorizzate, miele 1,8% (origine UE e non UE), sale, <b>LATTE</b> intero in polvere, estratto di malto ( <b>ORZO</b> ) in polvere, aromi, amido modificato (patata), amido di tapioca, proteine del <b>GRANO</b> .
---------------------	--

<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE:</b>	<i>Cuocere in forno preriscaldato alla temperatura di 165°/170°C per 23/25 minuti.</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>NO</b>	<b>SI</b>
<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>	
23/10/2023	V.Carpentieri	S.Bruno	

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>	<b>Mod.:3.31</b> <b>Ed.:03</b> <b>Rev.00</b> <b>Data: 10/01/18</b> <b>Pag.2/4</b>
---	--------------------------------	---

Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio).	<b>SI</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Uova e derivati.	<b>SI</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>SI</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>
Può contenere tracce di:	<b>Soia, frutta secca a guscio, senape e solfiti.</b>		

<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:</b>		
<b>Valori medi</b>	<b>Per 100 g</b>	<b>Per porzione 80 g</b>
<b>Valore energetico (kJ)</b> <b>(kcal)</b>	1402	1121
	335	268
<b>Grassi (g)</b>	17	13
<b>di cui acidi grassi saturi (g)</b>	8,8	7,0
<b>Carboidrati (g)</b>	35	28
<b>di cui zuccheri (g)</b>	6,0	4,8
<b>Fibra (g)</b>	3,2	2,5
<b>Proteine (g)</b>	9,2	7,3
<b>Sale (g)</b>	0,50	0,4

<b>INFORMAZIONI SENSORIALI:</b>	
<b>Aspetto</b>	Forma diritta tipica del croissant
<b>Colore</b>	Marrone chiaro unito al dorato delle granelle di zucchero di canna grezzo
<b>Odore</b>	Tipico dei prodotti da forno
<b>Gusto</b>	Dolce con nota di miele
<b>Consistenza</b>	Soffice e sfoglioso

<b>LIMITI MICROBIOLOGICI:</b>	
<b>Ricerche</b>	<b>Limiti</b>
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

<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
23/10/2023	V.Carpentieri	S.Bruno

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>	<b>Mod.:3.31</b> <b>Ed.:03</b> <b>Rev.00</b> <b>Data: 10/01/18</b> <b>Pag.3/4</b>
--	--------------------------------	---

<b>DICHIARAZIONE O.G.M.:</b>	<i>Gli ingredienti usati per la produzione dei “Croissant integrali al miele prelievati 80 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>300 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	60	Numero pezzi per cartone	60
Numero buste per cartone	1	Peso netto per busta	4800 g
N° fogli carta da forno x cartone	2	Peso netto cartone	4800 g

<b>IMBALLO PRIMARIO :</b>	<i>Busta neutra per alimento in polietilene (h.d.) termo saldata</i>
	<i>Dimensioni della busta (620x620 mm)</i>
	<i>Etichetta impressa su busta</i>

<b>IMBALLO SECONDARIO :</b>	<b>Cartone n° 220 San Giorgio</b>
	<i>Misura esterna del cartone (395x262x230 mm)</i>
	<i>Peso cartone (416 g)</i>
	<i>Nastro adesivo bianco</i>

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

<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
23/10/2023	V.Carpentieri	S.Bruno

	<b>SCHEMA TECNICA PRODOTTO</b>	<b>Mod.:3.31</b> <b>Ed.:03</b> <b>Rev.00</b> <b>Data: 10/01/18</b> <b>Pag.4/4</b>
--	--------------------------------	---

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

PALLETIZZAZIONE:			
Tipo di pallet	Euro pallet legno	N° totale cartoni per pallet	72
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	4320
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	345,6 Kg
N° cartoni x strato	9	Peso lordo per pallet	397 Kg
N° strati per pallet	8	Altezza pallet	199 cm



La foto è solo a scopo puramente illustrativo

<b>CERTIFICAZIONI :</b>	<b>UNI EN ISO 9001:2015</b> Azienda certificata secondo gli standard internazionali di sicurezza alimentare.
-------------------------	---

<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>

<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
23/10/2023	V.Carpentieri	S.Bruno

	<p align="center"><b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b></p>	<p><b>Mod.:3.31</b>  <b>Ed.:03</b>  <b>Rev.00</b>  <b>Data: 10/01/18</b>  <b>Pag.5/4</b></p>
--	--	--

	<a href="http://www.sangiorgiospa.eu">www.sangiorgiospa.eu</a>
--	--

<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
23/10/2023	V.Carpentieri	S.Bruno