

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

LINEA PRODOTTI SENZA GLUTINE:	CORNETTI
CODICE PRODOTTO:	GFC03
CODICE EAN 13:	8033622378020
DENOMINAZIONE:	CORNETTO ALBICOCCA
CARATTERISTICHE:	CORNETTO ALBICOCCA 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%: sciroppo di glucosio-fruttosio, purea di albicocche 40%, zucchero, addensanti: pectina addizionata di pirofosfato di sodio e alginato di sodio, correttori di acidità, acido citrico e citrato di calcio, conservante: sorbato di potassio, colorante: paprika, aromi.</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 \leq 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 \leq 0,1 g/100g)	SI (Lattosio \leq 0,1 g/100g)	SI (Lattosio \leq 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.2/4
---	--------------------------------	--

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)	2044
	492
Grassi (g)	38
di cui acidi grassi saturi (g)	28
Carboidrati (g)	35
di cui zuccheri (g)	30
Proteine (g)	2
Sale (g)	0,5

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

LIMITI MICROBIOLOGICI:	
Ricerche	Limiti
Carica batterica	$10^5 < x < 10^6$
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 albicocca gluten free", non sono geneticamente modificati (O.G.M./Free), così come da dichiarazione degli stessi fornitori delle nostre materie prime.</i>
SHELF-LIFE:	540 giorni dalla data di produzione, purché sia rispettata la catena del

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.3/4
---	--------------------------------	--

	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