

	<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>SGF2803</b>
<b>CODICE EAN 13 singola busta:</b>	<b>8033622378150</b>
<b>CODICE EAN 13 scatola:</b>	<b>8033622378143</b>
<b>DENOMINAZIONE:</b>	<b>FRITTELLE ALLE ALGHE</b>
<b>CARATTERISTICHE:</b>	<b>SNACK SALATO A BASE DI ALGHE PREFRITTO E SURGELATO.</b>
<b>PESO DICHIARATO:</b>	15 g
<b>PESO MEDIO:</b>	15 g

<b>INGREDIENTI:</b>	Farina di <b>GRANO</b> tenero, acqua, olio di palma certificato RSPO, sale, alghe (ulva lactuca) 1,5%, lievito di birra.
---------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE:</b>	<i>Cuocere il prodotto direttamente in forno già caldo a 170/187°C per circa 7-8 minuti, oppure rinvenire in olio bollente per circa 1-2 minuti. Una volta riattivato lasciar riposare per circa 3-5 minuti.</i>
-----------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

o

<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>NO</b>	<b>SI</b>
Arachidi e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>
Semi di sesamo e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>NO</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>SI</b>	<b>SI</b>
Sedano (compreso sedano-rapa) e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Senape e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</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>SI</b>	<b>SI</b>
Lupino e prodotti a base di lupino.	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>
<b>Può contenere tracce di:</b>	<b>Latte, uova, soia, sedano, molluschi e crostacei.</b>		

<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
31/05/2018	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>
----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:		
Valori medi	Per 100 g	Per porzione 15 g
Valore energetico (kJ) (kcal)	1021	153
	244	37
Grassi (g)	8,3	1,2
di cui acidi grassi saturi (g)	3,8	0,57
Carboidrati (g)	39	5,8
di cui zuccheri (g)	0,86	0,12
Proteine (g)	5,5	0,82
Sale (g)	1,9	0,28

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
<b>Aspetto</b>	Forma sferica
<b>Colore</b>	Giallo scuro dorato della pasta unito al verde scuro dell'alga
<b>Odore</b>	Tipico dei prodotti salati fritti
<b>Gusto</b>	Salato con nota di alghe
<b>Consistenza</b>	Croccante e morbida all'interno

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:		
Umidità		≤30,00 %
FITH-TEST	STD	RANGE
Peli di roditore	assenti	assenti
Residui metallici	assenti	assenti
Residui di insetti	<10/50 g	15/50 g
Residui plastici	assenti	assenti
Residui carboniosi	assenti	assenti

LIMITI MICROBIOLOGICI:	
Parametro	Valore
Carica batterica totale 37°C	300000
Coliformi totali	100 UFC/g
St.Aureus	< 10 UFC/g
Salmonella	Assente in 25 g
E.coli	< 10 UFC/g
Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g

<b>DICHIARAZIONE O.G.M.:</b>	<i>Gli ingredienti usati per la produzione delle "Frittelle alle alghe 15 g prefritte", 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>540 giorni</b> dalla data di produzione, purché sia rispettata la catena del
--------------------	---------------------------------------------------------------------------------

<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
31/05/2018	V.Carpentieri	S.Bruno

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>	<b>Mod.3.31</b> <b>Ed.:03</b> <b>Rev.00</b> <b>Data: 10/01/2018</b> <b>Pag.3/4</b>
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------

	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	circa 65/kg
	Numero buste per cartone	6
	Numero pezzi per cartone	circa 380
	Peso netto per busta	1000 g
	Peso netto cartone	6000 g

<b>IMBALLO PRIMARIO :</b>	<i>Busta in coex+cast</i>
	<i>Dimensioni della busta (470x180 mm)</i>
	<i>Etichetta impressa su busta</i>

<b>IMBALLO SECONDARIO:</b>	<i>Cartone <b>Bianco s.n.</b></i>
	<i>Misura esterna del cartone (395x260x270 mm)</i>
	<i>Peso della scatola (350 g)</i>
	<i>Nastro adesivo trasparente</i>
	<i>Etichetta adesiva su cartone</i>

<b>ETICHETTA BUSTA:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e peso del prodotto</li> <li>• Caratteristiche prodotto</li> <li>• Quantità per busta</li> <li>• Ingredienti</li> <li>• Modalità di preparazione</li> <li>• Modalità di conservazione</li> <li>• Allergeni</li> <li>• Info produttore</li> <li>• Lotto</li> <li>• Data scadenza</li> <li>• Codice a barre EAN 13</li> <li>• Valori nutrizionali</li> </ul>
<b>INFO ETICHETTA SU CARTONE:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Codice e denominazione prodotto</li> <li>• Peso netto per cartone</li> <li>• Caratteristiche prodotto</li> <li>• Lotto</li> <li>• Scadenza</li> <li>• Modalità di preparazione</li> <li>• Modalità di conservazione</li> <li>• Info produttore</li> </ul>

<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
31/05/2018	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.4/4</b>
----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Codice a barre EAN 128</li> </ul>
--	----------------------------------------------------------------------------

PALLETIZZAZIONE:			
Tipo di pallet	Euro pallet legno	N° totale cartoni per pallet	54
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	20520 circa
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	324 Kg
N° cartoni x strato	9	Peso lordo per pallet	363 Kg
N° strati per pallet	6	Altezza pallet	177 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>DISTRIBUTORE:</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> 31/05/2018	<b>Emissione:</b> V.Carpentieri	<b>Verifica:</b> S.Bruno
--------------------------------------------	------------------------------------	-----------------------------