

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

CODICE PRODOTTO:	P1402SG
CODICE EAN 13:	8033622370291
DENOMINAZIONE:	PASTIERA DI GRANO
CARATTERISTICHE:	PRODOTTO DOLCIARIO DI PASTA FROLLA COTTO E SURGELATO FARCITO CON GRANO, RICOTTA E FRUTTA CANDITA. SENZA GRASSI IDROGENATI
MEDIO MEDIO:	1520 g
PESO DICHIARATO:	1500 g
PESO PASTA:	30%
PESO FARCITURA:	70%
DIMENSIONI:	Diametro: 27 cm ± 0,5
	Altezza: 5 cm ± 0,5

INGREDIENTI:	Zucchero (origine UE), acqua, ricotta (origine UE) [siero di LATTE vaccino, LATTE , panna (LATTE), sale], farina di FRUMENTO , UOVA pastorizzate , margarina RSPO [grassi vegetali: palma; acqua; olio vegetale: girasole; sale; aromi; correttore di acidità: acido citrico (E 330)], GRANO 2,8% (origine UE), cubetti d'arancia canditi (origine UE) [scorze di arancia (49%); sciroppo di glucosio-fruttosio (da FRUMENTO); saccarosio; correttore di acidità: acido citrico E330], strutto, aromi, sale, agente lievitante (carbonato acido di sodio, difosfato disodico, destrosio, diossido di silicio, aromi, betacarotene).
---------------------	---

MODALITA' DI PREPARAZIONE:	<i>Scongellare totalmente il prodotto a temperatura ambiente, rinvenire in forno per alcuni minuti prima di servire e spolverare con zucchero a velo.</i>
-----------------------------------	---

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.	NO	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	SI	SI
Pesce e prodotti derivati.	NO	NO	SI

Data ultima modifica :	Emissione:	Verifica:
13/12/2021	V.Carpentieri	S.Bruno

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Mod.3.31 Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/2018 Pag.2/4
--	--------------------------------	--

Crostacei e prodotti derivati.	NO	NO	NO
Sedano (compreso sedano-rapa) e prodotti derivati.	NO	NO	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 .	NO	NO	SI
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO	NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino.	NO	NO	NO
Può contenere:	Frutta a guscio, senape e soia.		

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:	
Valori medi	Per 100 g
Valore energetico (kJ) (kcal)	1323
	314
Grassi (g)	8,3
di cui acidi grassi saturi (g)	1,4
Carboidrati (g)	53
di cui zuccheri (g)	36
Proteine (g)	2,2
Fibra alimentare (g)	5,8
Sale (g)	0,42

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
Aspetto	Forma circolare con strisce di pasta frolla incrociate in superficie
Colore	Giallo scuro dorato
Odore	Tipico dei prodotti dolci da forno
Gusto	Dolce con nota di ricotta e frutta candita
Consistenza	Friabile e cremosa

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 delle “Pastiere di grano 1500 g”, 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:
13/12/2021	V.Carpentieri	S.Bruno

	SCHEMA TECNICA PRODOTTO	Mod.3.31 Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/2018 Pag.3/4
--	--------------------------------	--

SHELF-LIFE:	365 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	1
	Numero buste per cartone	1
	Numero pezzi per cartone	1
	Peso netto per busta	1500 g
	Peso netto cartone	1500 g

IMBALLO PRIMARIO:	<i>Busta neutra per alimento in polietilene (l.d.)</i>
	<i>Dimensioni della busta (220x70+70x455 mm)</i>
	<i>Peso busta 20 g</i>
	<i>Pizzo merlettato di carta per alimenti</i>
	<i>Vassoio stella cristallo Ø: 270 mm – 115 g</i>
	<i>Peso vassoio stellato 106 g</i>

IMBALLO SECONDARIO:	<i>Cartone fustellato n° 1 bianco</i>
	<i>Misura esterna del cartone (315x300x50 mm)</i>
	<i>Peso cartone (432 g)</i>
	<i>Sigillo di garanzia</i>
	<i>Etichetta adesiva su cartone</i>

INFO ETICHETTA:	<ul style="list-style-type: none"> • Codice articolo • Nome e peso del prodotto • Caratteristiche prodotto • Ingredienti (Reg. UE 1169/2011) • Cross contamination • Modalità di preparazione • Modalità di conservazione • Valori nutrizionali • Info produttore • Data scadenza • Lotto • Peso netto • Quantità per cartone • Codice EAN 128
------------------------	--

Data ultima modifica :	Emissione:	Verifica:
13/12/2021	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	90
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	90
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	135 Kg
N° cartoni x strato	6	Peso lordo per pallet	197 Kg
N° strati per pallet	15	Altezza pallet	90 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.
PRODUTTORE:	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:
13/12/2021	V.Carpentieri	S.Bruno