

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

CODICE PRODOTTO:	S0423SG
CODICE EAN 13:	8033622375814
DENOMINAZIONE:	SFOGLIATELLA FROLLA
CARATTERISTICHE:	PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO DI PASTA FROLLA CRUDO E SURGELATO FARCITO CON RICOTTA E CANDITI – PRONTO COTTURA – TIPICO DELLA TRADIZIONE NAPOLETANA. SENZA GRASSI IDROGENATI
PESO DICHIARATO:	130 g
PESO MEDIO:	131 g
PESO PASTA:	50%
PESO MEDIO FARCITURA:	50%
PESO MINIMO FARCITURA GARANTITO:	46%
DIMENSIONI:	Diametro 8 cm \pm 0,5
	Altezza 4 cm \pm 0,5

INGREDIENTI:	Farina di FRUMENTO (origine Italia), zucchero, acqua, ricotta (origine Italia) [siero di LATTE vaccino; LATTE ; panna (LATTE); sale], margarina [grassi vegetali: palma; acqua; olio vegetale: girasole; sale; aromi; correttore di acidità: acido citrico (E 330)], crema (acqua, zucchero, amido modificato di mais, LATTE scremato in polvere TUORLO D'UOVO FRESCO , grassi vegetali (cocco), conservante: sorbato di potassio, sale, aromi), strutto, semola di GRANO duro, cubetti d'arancia canditi (origine Italia) [scorze di arancia (49%); sciroppo di glucosio-fruttosio (da FRUMENTO); saccarosio; correttore di acidità: acido citrico E330], UOVA pastorizzate , LATTE intero in polvere, sale, agente lievitante: bicarbonato d'ammonio, LATTE magro in polvere, addensante E407, colorante: betacarotene, aromi, vanillina.
---------------------	---

MODALITA' DI PREPARAZIONE:	<i>Cuocere in forno preriscaldato alla temperatura di 190/200°C per 23/25 minuti.</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,	NO	SI	SI
Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:	
08/11/2021	V.Carpentieri	S.Bruno	

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

noci pecan, noci brasiliane, pistacchi, noci macadamia) e prodotti derivati.			
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
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 tracce di:	Frutta secca a guscio, senape e soia.		

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:		
Valori medi	Per 100 g	Per porzione 130 g
Valore energetico (kJ) (kcal)	1179	1532
	279	363
Grassi (g)	6,0	7,8
di cui acidi grassi saturi (g)	1,0	1,3
Carboidrati (g)	50	65
di cui zuccheri (g)	13	17
Fibre (g)	2,1	2,7
Proteine (g)	5,6	7,2
Sale (g)	0,06	0,07

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
Aspetto	Forma rotonda
Colore	Marrone chiaro lucido
Odore	Tipico dei prodotti da forno
Gusto	Dolce con nota di ricotta e canditi
Consistenza	Friabile e cremosa

LIMITI MICROBIOLOGICI (Repertorio atti n° 212/CSR del 10/11/2016):	
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

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
08/11/2021	V.Carpentieri	S.Bruno

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

DICHIARAZIONE O.G.M.:	<i>Gli ingredienti usati per la produzione delle “Sfogliatelle frolle 130 g”, non sono geneticamente modificati (O.G.M./Free), così come da dichiarazione degli stessi fornitori delle nostre materie prime.</i>
------------------------------	--

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	45
	Numero buste per cartone	1
	Numero pezzi per cartone	45
	Peso netto per busta	5850 g
	Peso netto cartone	5850 g

IMBALLO PRIMARIO :	<i>Busta neutra per alimento in polietilene (h.d.)termosaldata</i>
	<i>Dimensioni della busta (430x575 mm)</i>
	<i>Etichetta impressa su busta</i>
IMBALLO SECONDARIO :	Cartone n° 180 San Giorgio
	<i>Misura esterna del cartone (395x262x190 mm)</i>
	<i>Peso cartone (394 g)</i>
	<i>Nastro adesivo bianco</i>

ETICHETTA BUSTA:	<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
INFO CARTONE:	<ul style="list-style-type: none"> • Codice e denominazione prodotto • Peso netto e numero di pezzi per cartone • Lotto

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
08/11/2021	V.Carpentieri	S.Bruno

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

	<ul style="list-style-type: none"> • Scadenza • Caratteristiche prodotto • 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	4050
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	526,5 Kg
N° cartoni x strato	9	Peso lordo per pallet	581,9 Kg
N° strati per pallet	10	Altezza pallet	165 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:
08/11/2021	V.Carpentieri	S.Bruno