

	<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>C0546SG</b>
<b>CODICE EAN 13:</b>	<b>8033622379386</b>
<b>DENOMINAZIONE:</b>	<b>CORNETTO "1980" CREMA</b>
<b>CARATTERISTICHE:</b>	<b>PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO PRELIEVITATO CRUDO E SURGELATO FARCITO CON CREMA PASTICCERA E RICOPERTO CON CODETTE DI ZUCCHERO BIANCHE. SENZA GRASSI IDROGENATI</b>
<b>PESO DICHIARATO:</b>	105 g
<b>PESO MEDIO:</b>	106 g
<b>PESO PASTA:</b>	85 %
<b>PESO MEDIO FARCITURA:</b>	13 %
<b>PESO MINIMO FARCITURA GARANTITO:</b>	13%
<b>TOPPING:</b>	2%

<b>INGREDIENTI:</b>	Farina di <b>FRUMENTO (22-30%)</b> (origine Italia), margarina (19-25%) [grasso vegetale (palma); acqua; olio vegetale: girasole; sale; emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi E471; aromi; correttore di acidità: acido citrico E330], crema 13% (origine Italia) [acqua; saccarosio; sciroppo di glucosio-fruttosio ( <b>FRUMENTO</b> ; mais); amido modificato di mais E1422; grassi vegetali raffinati (palma); tuorlo d' <b>UOVO</b> zuccherato; <b>LATTE</b> scremato in polvere; conservante: potassio sorbato E202; aromi; colorante: betacarotene E160a], acqua (10-13%), lievito naturale (5-12%) ( <b>FRUMENTO</b> ), zucchero (3-7%), lievito (<2%), sale (<2%), <b>UOVA pastorizzate</b> (<2%), <b>LATTE</b> intero in polvere (<2%), amido di riso (<2%), glucosio (<2%), amido di frumento deglutinato (<2%), vanillina (<2%), agente di rivestimento: cera carnauba (<2%), burro ( <b>LATTE</b> ) (<2%), aromi (<2%), olio di semi di girasole (<2%), proteine del <b>LATTE</b> (<2%), <b>LATTE</b> scremato in polvere (<2%), colorante: beta-carotene (<2%), amido di mais (<2%), emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi (E471) (<2%), stabilizzante: carragenina (E407) (<2%), regolatore di acidità: fosfato disodico (E339ii) (<2%), emulsionante: esteri mono e diacetil tartarici di mono e digliceridi degli acidi grassi (E472e), agente antiagglomerante (E170), antiossidante (E300), enzimi.
---------------------	---

<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>		
	Nel prodotto	Nella linea di produzione	Nello stabilimento
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti	<b>SI</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>
<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>	
12/11/2021	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>
--	--------------------------------	--


glutine (es. grano, frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o le loro varietà ibridate) e prodotti derivati.			
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>SI</b>	<b>SI</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 a guscio, semi di sesamo, senape e solfiti.</b>		

<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:</b>	
<b>Valori medi</b>	<b>Per 100 g</b>
<b>Valore energetico (kJ)</b>	1469
<b>(kcal)</b>	352
<b>Grassi (g)</b>	19
<b>di cui acidi grassi saturi (g)</b>	10
<b>Carboidrati (g)</b>	37
<b>di cui zuccheri (g)</b>	3,6
<b>Fibre (g)</b>	2,9
<b>Proteine (g)</b>	6,7
<b>Sale (g)</b>	0,85

<b>INFORMAZIONI SENSORIALI:</b>	
<b>Aspetto</b>	Forma ricurva a mezzaluna tipica del cornetto
<b>Colore</b>	Marrone chiaro unito al bianco delle codette di zucchero
<b>Odore</b>	Tipico dei prodotti da forno
<b>Gusto</b>	Dolce con nota di crema pasticcera
<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

<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
12/11/2021	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>
--	--------------------------------	--

Salmonella	Assente in 25 g
------------	-----------------

<b>DICHIARAZIONE O.G.M.:</b>	<i>Gli ingredienti usati per la produzione dei “Cornetti 1980 crema prelievati 105 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>
------------------------------------	---

CONFEZIONAMENTO:			
Numero pezzi per busta	50	Numero pezzi per cartone	50
Numero buste per cartone	1	Peso netto per busta	5250 g
N° fogli carta da forno x cartone	2	Peso netto cartone	5250 g

<b>IMBALLO PRIMARIO :</b>	<i>Busta azzurra per alimento in polietilene (h.d.) termo saldata</i>
	<i>Dimensioni della busta (580x620 mm)</i>
	<i>Peso busta (20 g)</i>
	<i>Etichetta impressa su busta</i>
<b>IMBALLO SECONDARIO :</b>	<i>Cartone n° 235 San Giorgio “1980”</i>
	<i>Misura esterna del cartone (395x262x245 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>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> </ul>
----------------------	--

<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
12/11/2021	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>• Scadenza</li><li>• Caratteristiche prodotto</li><li>• Codice a barre EAN 128</li></ul>		
PALLETTIZZAZIONE:			
Tipo di pallet	Euro pallet legno	N° totale cartoni per pallet	72
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	3600
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	378 Kg
N° cartoni x strato	9	Peso lordo per pallet	429 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.
	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> <a href="http://www.sangiorgiospa.eu">www.sangiorgiospa.eu</a>

<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
12/11/2021	V.Carpentieri	S.Bruno