

	<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>P0207SG</b>
<b>CODICE EAN 13:</b>	<b>8033622370987</b>
<b>DENOMINAZIONE:</b>	<b>PASTICCIOTTO CIOCK</b>
<b>CARATTERISTICHE:</b>	<b>PRODOTTO DI PASTA FROLLA FORNO E SURGELATO RIPIENO DI RUM CREMA DI CIOCCOLATO FONDENTE. SENZA PALMA</b>
<b>PESO DICHIARATO:</b>	110 g
<b>PESO MEDIO:</b>	111 g
<b>PESO PASTA:</b>	48%
<b>PESO MEDIO FARCITURA:</b>	52%
<b>PESO MINIMO FARCITURA GARANTITO:</b>	51%
<b>DIMENSIONI:</b>	Lunghezza: 9,5 cm $\pm$ 0,5
	Larghezza: 6,5 cm $\pm$ 0,5
	Altezza: 3,5 cm $\pm$ 0,5

<b>INGREDIENTI:</b>	Crema di cioccolato fondente al rum (52%) [acqua, sciroppo di glucosio, zucchero, amido di mais modificato, cacao magro, cioccolato fondente (3%) (pasta di cacao 58,5%, zucchero, cacao magro in polvere (1%), emulsionante: lecitina di <b>SOIA</b> , grasso vegetale (palma), <b>LATTE</b> scremato in polvere, distillato di rum (0,25%), stabilizzanti: cellulosa microcristallina, carbossimetilcellulosa, aromi naturali, conservante: sorbato di potassio, sale], farina di <b>FRUMENTO</b> , zucchero, strutto, margarina [grasso vegetale: palma; acqua; olio vegetale: girasole; sale; aromi; correttore di acidità: acido citrico], acqua, cacao in polvere, <b>UOVA</b> pastorizzate, sciroppo di glucosio, burro ( <b>LATTE</b> ), emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, lievito agenti: bicarbonato di ammonio, difosfato disodico carbonato acido di sodio, amido, sale, aroma.
---------------------	--

<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE:</b>	<i>Rinvenire in forno il prodotto ancora surgelato alla temperatura di 170° per 13/15 minuti, si consiglia di attendere circa 10 minuti prima di servire.</i>
-----------------------------------	---

<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>SI</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>

<b>Data ultima modifica</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
04/03/2022	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>
--	--------------------------------	--

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>NO</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>
<b>Può contenere tracce di: semi di sesamo, senape, frutta a guscio e pistacchio</b>			

<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:</b>	
<b>Valori medi</b>	<b>Per 100 g</b>
<b>Valore energetico (kJ)</b>	1488
<b>(kcal)</b>	354
<b>Grassi (g)</b>	12
<b>di cui acidi grassi saturi (g)</b>	5,7
<b>Carboidrati (g)</b>	54
<b>di cui zuccheri (g)</b>	32
<b>Fibre (g)</b>	1,1
<b>Proteine (g)</b>	6,9
<b>Sale (g)</b>	0,15

<b>INFORMAZIONI SENSORIALI:</b>	
<b>Aspetto</b>	Forma ovale
<b>Colore</b>	Nera
<b>Odore</b>	Tipico dei prodotti da forno
<b>Gusto</b>	Dolce con nota di cioccolata
<b>Consistenza</b>	Friabile e cremosa

<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	Absent in 25 g	
Salmonella	Absent in 25 g	
<b>Data ultima modifica</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
04/03/2022	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.3/4</b>
--	--------------------------------	--

<b>DICHIARAZIONE O.G.M.:</b>	<i>Gli ingredienti usati per la produzione dei “Pasticciotto ciocch 110 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>365 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>
------------------------------------	---

<b>CONFEZIONAMENTO:</b>	Numero pezzi per busta	32
	Numero buste per cartone	1
	Numero pezzi per cartone	32
	Peso netto per busta	3520 g
	Peso netto cartone	3520 g

<b>IMBALLO PRIMARIO :</b>	<i>Pirottino marrone per alimenti in pura cellulosa, accoppiato con film poliestere</i>
	<i>Busta blu per alimento in polietilene (l.d.)</i>
	<i>Dimensioni della busta (520x165+165x500 mm)</i>
<b>IMBALLO SECONDARIO :</b>	<b>Cartone n° 88 San Giorgio</b>
	<i>Misura esterna del cartone (387x288x88 mm)</i>
	<i>Peso cartone (230 g)</i>
	<i>Nastro adesivo bianco</i>
	<i>Etichetta adesiva su cartone</i>

<b>INFO ETICHETTA :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Codice e denominazione prodotto</li> <li>• Peso netto e numero di pezzi per cartone</li> <li>• Caratteristiche prodotto</li> <li>• Lotto</li> <li>• Scadenza</li> <li>• Ingredienti (Reg. UE 1169/2011)</li> <li>• Cross contamination</li> <li>• Modalità di preparazione</li> <li>• Modalità di conservazione</li> <li>• Info produttore</li> <li>• Valori nutrizionali</li> </ul>
-------------------------	---

<b>Data ultima modifica</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
04/03/2022	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.4/4</b>
--	--------------------------------	--

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

PALLETTIZZAZIONE:			
Tipo di pallet	Euro pallet legno	N° totale cartoni per pallet	144
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	4608
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	506,88 Kg
N° cartoni x strato	8	Peso lordo per pallet	569.29 Kg
N° strati per pallet	18	Altezza pallet	170 cm

<b>CERTIFICAZIONI :</b>	<b>UNI EN ISO 9001:2015</b>
	Azienda certificata secondo gli standard internazionali di sicurezza alimentare.

<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>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>
04/03/2022	V.Carpentieri	S.Bruno