


| | | |
|--|--------------------------------|--|
|  | SCHEMA TECNICA PRODOTTO | Mod.3.31 Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/2018 Pag.1/5 |
|--|--------------------------------|--|

| | |
|---|--|
| CODICE PRODOTTO: | R0222SG |
| CODICE EAN 13: | 8033622371731 |
| DENOMINAZIONE: | RUSTICI BUFFET ASSORTITI |
| CARATTERISTICHE: | SNACKS SALATI DI PASTA SFOGLIA CRUDI E SURGELATI FARCITI CON (1) PROSCIUTTO COTTO E RICOTTA, (2) OLIVE E RICOTTA, (3) SPINACI E RICOTTA, (4-5) SALAME E RICOTTA, (6) WURSTEL. SENZA GRASSI IDROGENATI |
| PESO DICHIARATO: | 25 g |
| PESO MEDIO: | 26 g |
| PESO PASTA: | 72% (1-2-3-4) 84% (5) 70% (6) |
| PESO MEDIO FARCITURA: | 28% (1-2-3-4) 16% (5) 30% (6) |
| PESO MINIMO FARCITURA GARANTITO: | 28% (1-2-3-4-6) 13% (5) |

| | | |
|-------------------------------|--|------------------|
| INGREDIENTI PASTA: | Farina di FRUMENTO (origine UE), margarina [oli e grassi vegetali in parte frazionati (palma; girasole); acqua; emulsionante (E471) (palma); correttore di acidità (E330); aromi], acqua, sale, estratto di malto (ORZO), amido modificato (patata), amido di tapioca, proteine del GRANO , lievito. | |
| INGREDIENTI FARCITURE: | <p>(1) Ricotta 16% (origine UE) (siero di LATTE; correttore di acidità: acido citrico; acido lattico), prosciutto cotto 4% (origine UE) [coscia di suino (78%); acqua; amido; aromi naturali; destrosio, fibra vegetale (bambù); sale; aromi; addensanti: (E407), antiossidante: E301, conservante: E250], formaggio a pasta filata [LATTE vaccino; fermenti lattici, sale, caglio], mortadella [carne di suino (91%); trippino di suino; sale, PISTACCHI (0.4%); zucchero; spezie, aromi naturali, antiossidanti: (E301), conservante (E250)], UOVA pastorizzate, sale, grana padano (LATTE, sale caglio di vitello, conservante: lisozima proteina dell'UOVO), spezie.</p> <p>(2) Ricotta 14% (origine UE) (siero di LATTE; correttore di acidità: acido citrico; acido lattico), olive 10% (origine UE) [olive verdi*; acqua; sale; stabilizzante E575; regolatore di acidità: E270, E330 (tracce)], formaggio a pasta filata [LATTE vaccino; fermenti lattici, sale, caglio], UOVA pastorizzate, pecorino romano (LATTE di pecora termizzato; sale; caglio), pasta d'acciughe (ACCIUGHE; sale; olio di semi di girasole). *può contenere noccioli.</p> <p>(3) Ricotta 11% (origine UE) (siero di LATTE; correttore di acidità: acido citrico; acido lattico), spinaci 11% (origine UE), formaggio a pasta filata [LATTE vaccino; fermenti lattici, sale, caglio], UOVA pastorizzate, grana padano (LATTE, sale caglio di vitello, conservante: lisozima proteina dell'UOVO), sale, spezie.</p> | |
| 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.2/5 |
|--|--------------------------------|--|

| | |
|--|---|
| | <p>(4-5) Ricotta 18%-10% (origine UE) (siero di LATTE; correttore di acidità: acido citrico; acido lattico), salame 5%-3% (origine UE e non UE) [carne suina (80%); sale; aroma naturale; spezie; zuccheri: destrosio; antiossidante: E301; conservante: E250 - E252], UOVA pastorizzate, formaggio (LATTE, sale, caglio di capretto); spezie, pecorino romano (LATTE di pecora termizzato; sale; fermenti lattici), sale.</p> <p>(6) Wurstel 28% (origine UE) [carne di suina (85%); acqua; sale; fibra vegetale (bambù, carota, barbabietola, agrumi, mela); spezie; aromi; esaltatore di sapidità: glutammato monosodico; antiossidante: ascorbato di sodio; conservante: nitrito di sodio].</p> |
|--|---|

| | |
|-----------------------------------|---|
| MODALITA' DI PREPARAZIONE: | <i>Cuocere in forno preriscaldato alla temperatura di 180°C per 25/30 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, noci pecan, noci brasiliane, pistacchi, noci macadamia) e prodotti derivati. | SI (1) | SI | SI |
| Arachidi e prodotti derivati. | NO | NO | NO |
| Semi di sesamo e prodotti derivati. | NO | SI | SI |
| Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio). | SI | SI | SI |
| Uova e derivati. | SI | SI | SI |
| Pesce e prodotti derivati. | SI (2) | SI | 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: | Soia, senape, frutta a guscio (2-3-4-5-6), altra frutta a guscio (1), semi di sesamo, pesce (1-3-4-5-6). | | |

| INFORMAZIONI NUTRIZIONALI: | | | | | | |
|-----------------------------------|------------------------------|---------------------------|-----------------------------|----------------------------|----------------------------|-------------------|
| Valori medi x 100 g | Prodotti | | | | | |
| | 1) Prosciutto cotto e | 2) Oliva e ricotta | 3) Spinaci e ricotta | 4) Salame e ricotta | 5) Salame e ricotta | 6) Wurstel |
| 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.3/5 |
|--|--------------------------------|--|

| | ricotta | | | | | |
|---------------------------------------|---------|------|-----|------|------|------|
| Valore energetico (kJ) | 1182 | 1060 | 968 | 1174 | 1174 | 1144 |
| (kcal) | 281 | 251 | 229 | 279 | 279 | 272 |
| Grassi (g) | 9,3 | 6,3 | 3,6 | 8,7 | 8,7 | 9,7 |
| di cui acidi grassi saturi (g) | 1 | 1,4 | 0,5 | 1,4 | 1,4 | 1,4 |
| Carboidrati (g) | 42 | 42 | 42 | 43 | 43 | 36 |
| di cui zuccheri (g) | 1,4 | 1,5 | 2,2 | 2,4 | 2,4 | 1,1 |
| Fibre (g) | 1,2 | 2,6 | 2,1 | 1,5 | 1,5 | 1,3 |
| Proteine (g) | 6,9 | 5,7 | 6,1 | 6,3 | 6,3 | 9,7 |
| Sale (g) | 1 | 1,3 | 1,2 | 1,2 | 1,2 | 1,6 |

| INFORMAZIONI SENSORIALI: | |
|--------------------------|--|
| Aspetto | Forma rettangolare chiuso (1), rettangolare con piccoli tagli orizzontali (2), rettangolare con tagli orizzontali larghi (3), cornetto mignon (4), semicerchio allungato (5), cilindrica (6) |
| Colore | Giallo scuro dorato unito al rosa scuro del wurstel ed al verde degli spinaci e delle olive |
| Odore | Tipico dei prodotti salati da forno |
| Gusto | Salato con nota di salumi di suino, ricotta, olive e spinaci |
| Consistenza | Sfogliosa 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 |

| | |
|------------------------------|--|
| DICHIARAZIONE O.G.M.: | <i>Gli ingredienti usati per la produzione dei “Rustici buffet assortiti 25 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> |
|------------------------------------|---|

| | | |
|------------------------------|-------------------|------------------|
| 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.4/5 |
|--|--------------------------------|--|

| | | |
|-------------------------|--------------------------|--------|
| CONFEZIONAMENTO: | Numero pezzi per busta | / |
| | Numero buste per cartone | 6 |
| | Numero pezzi per cartone | / |
| | Peso netto per busta | 1000 g |
| | Peso netto cartone | 6000 g |

| | |
|---------------------------|---|
| IMBALLO PRIMARIO : | <i>Busta neutra per alimento in LDPE termosaldata</i> |
| | <i>Dimensioni della busta (260x350 mm)</i> |
| | <i>Peso bustina (15 g)</i> |
| | <i>Etichetta impressa su busta</i> |

| | |
|----------------------------|--|
| IMBALLO SECONDARIO: | <i>Cartone n° 140 San Giorgio</i> |
| | <i>Misura esterna del cartone (395x262x150 mm)</i> |
| | <i>Peso cartone (395 g)</i> |
| | <i>Nastro adesivo bianco</i> |
| | <i>Etichetta adesiva su cartone</i> |

| | |
|-------------------------|---------------------|
| ETICHETTA BUSTA: | • Nome del prodotto |
| | • Lotto |
| | • Scadenza |
| | |

| | |
|------------------------|--|
| INFO ETICHETTA: | • Codice e denominazione prodotto |
| | • Peso netto e numero di pezzi per cartone |
| | • Caratteristiche prodotto |
| | • Lotto |
| | • Scadenza |
| | • Ingredienti (Reg. UE 1169/2011) |
| | • Cross contamination |
| | • Modalità di preparazione |
| | • Modalità di conservazione |
| | • Valori nutrizionali |
| | • Info produttore |
| | • Codice a barre EAN 128 |

| PALLETTIZZAZIONE: | | | |
|--------------------------|-------------------|------------------------------|--------|
| Tipo di pallet | Euro pallet legno | N° totale cartoni per pallet | 90 |
| Misure pallet | 120 x 80 cm | N° totale pezzi per pallet | / |
| Avvolgimento pallet | Film estensibile | Peso netto per pallet | 540 Kg |
| N° cartoni x strato | 9 | Peso lordo per pallet | 604 Kg |

| | | |
|------------------------------|-------------------|------------------|
| 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.5/5 |
|--|--------------------------------|--|

| | | | |
|----------------------|----|----------------|--------|
| 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 |