

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>	<b>Mod.3.31</b> <b>Ed.:3</b> <b>Rev.00</b> <b>Data: 10/01/2018</b> <b>Pag.1/4</b>
--	--------------------------------	---

<b>CODICE PRODOTTO:</b>	<b>C0606SG</b>
<b>CODICE EAN 13:</b>	<b>8033622372622</b>
<b>DENOMINAZIONE:</b>	<b>MINI CIAMBELLA ZUCCHERATA</b>
<b>CARATTERISTICHE:</b>	<b>PRODOTTO DOLCIARIO DI PASTA LIEVITATA FRITTO E SURGELATO RICOPERTO CON GRANELLA DI ZUCCHERO. SENZA OLIO DI PALMA</b>
<b>PESO DICHIARATO:</b>	25 g
<b>PESO MEDIO:</b>	25 g
<b>DIMENSIONI:</b>	Diametro: 6,5 cm $\pm$ 0,5
	Altezza: 2,5 cm $\pm$ 0,5

<b>INGREDIENTI:</b>	Farina di <b>FRUMENTO</b> , zucchero (22%), olio vegetale (girasole), acqua, <b>ALBUME</b> pastorizzato, burro ( <b>LATTE</b> ), <b>UOVA</b> pastorizzate, lievito, sale, <b>LATTE</b> intero in polvere, lecitina di girasole, aromi, sciroppo di glucosio, emulsionanti: E471, E472e, agente di trattamento della farina: E300, alfa-amilasi.
---------------------	---

<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE:</b>	<i>Scongellare il prodotto a temperatura ambiente per 60 minuti. Solo quando sar� servito, riscaldare in forno per alcuni minuti.</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 variet� ibridate) e prodotti derivati.	<b>SI</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>
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>NO</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 SO2.	<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>Pu� contenere tracce di:</b>	<b>frutta secca a guscio, soia e senape.</b>		

<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
28/07/2022	V.Carpentieri	S.Bruno

	<b>SCHEMA TECNICA PRODOTTO</b>	<b>Mod.3.31</b> <b>Ed.:3</b> <b>Rev.00</b> <b>Data: 10/01/2018</b> <b>Pag.2/4</b>
--	--------------------------------	---

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:		
Valori medi	Per 100 g	Per porzione 25 g
Valore energetico (kJ) (kcal)	1465	366
	350	87
Grassi (g)	17	4,3
di cui acidi grassi saturi (g)	3,2	0,80
Carboidrati (g)	41	10
di cui zuccheri (g)	26	6,5
Proteine (g)	6,8	1,7
Fibre (g)	0,98	0,24
Sale (g)	0,90	0,22

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
Aspetto	Forma rotonda tipica della ciambella
Colore	Marrone chiaro unito al bianco della granella di zucchero
Odore	Tipico dei prodotti dolci fritti
Gusto	Dolce
Consistenza	Morbida

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

<b>DICHIARAZIONE O.G.M.:</b>	<i>Gli ingredienti usati per la produzione delle “Mini ciambelle zuccherate 25 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>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
28/07/2022	V.Carpentieri	S.Bruno

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

<b>CONFEZIONAMENTO:</b>	Numero pezzi per busta	/
	Numero buste per cartone	1
	Numero pezzi per cartone	/
	Peso netto per busta	2500
	Peso netto cartone	2500

<b>IMBALLO PRIMARIO :</b>	<i>Busta neutra per alimento in polietilene (l.d.)</i>
	<i>Dimensioni della busta (430+150+150x640 mm)</i>

<b>IMBALLO SECONDARIO :</b>	<i>Cartone n° 220 San Giorgio</i>
	<i>Misura esterna del cartone (395x262x230 mm)</i>
	<i>Peso cartone (416 g)</i>
	<i>Nastro adesivo bianco</i>

<b>INFO CARTONE:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Codice e denominazione prodotto</li> <li>• Peso netto per cartone</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>• Info produttore</li> <li>• Lotto</li> <li>• Scadenza</li> <li>• Valori nutrizionali</li> <li>• Codice a barre EAN 128</li> </ul>
----------------------	---

<b>PALLETTIZZAZIONE:</b>			
Tipo di pallet	Euro pallet legno	N° totale cartoni per pallet	72
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	/
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	180 Kg
N° cartoni x strato	9	Peso lordo per pallet	231 Kg
N° strati per pallet	8	Altezza pallet	199 cm

<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
28/07/2022	V.Carpentieri	S.Bruno

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



La foto è solo a scopo puramente illustrativo

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

<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. Il prodotto è utilizzabile da tutte le categorie di consumatori ad eccezione di diabetici e soggetti allergici agli ingredienti indicati.
------------------------------	---

<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> 28/07/2022	<b>Emissione:</b> V.Carpentieri	<b>Verifica:</b> S.Bruno
--	------------------------------------	-----------------------------