

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

CODICE PRODOTTO:	P0220G
CODICE EAN 13:	8033622374176
DENOMINAZIONE:	PAIN AU CHOCOLAT
CARATTERISTICHE:	PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO PRELIEVITATO CRUDO E SURGELATO FARCITO CON DUE BARRETTE DI CIOCCOLATO FONDENTE E RICOPERTO CON GLASSA
PESO MEDIO:	76 g
PESO DICHIARATO:	75 g
PESO PASTA:	84%
PESO MEDIO FARCITURA:	16%
DIMENSIONI:	Lunghezza: 10,5 ± 0,3 cm
	Larghezza: 6,5 ± 0,3
	Altezza: 2,4 ± 0,3

INGREDIENTI:	Farina di FRUMENTO , burro (LATTE) 22% (origine UE), acqua, cioccolato fondente 16% [pasta di cacao, zucchero, emulsionante: lecitina di SOIA , aroma naturale di vaniglia], lievito naturale (FRUMENTO), zucchero, UOVA pastorizzate, lievito, aromi naturali, sale, beta carotene, acido ascorbico.
---------------------	--

MODALITA' DI PREPARAZIONE:	<i>Cuocere in forno preriscaldato alla temperatura di 165°/170°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.	SI	SI	SI
Frutta secca in guscio (es. mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci brasiliane, pistacchi, noci macadamia) e prodotti derivati.	NO	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.	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	NO	SI	SI

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
05/10/2023	V.Carpentieri	S.Bruno

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

10 mg/l, espresso come SO ₂ .			
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO	NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino.	NO	NO	NO
Può contenere tracce di:	Mandorle, pistacchi, nocciole, semi di sesamo, senape e solfiti.		

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:		
Valori medi	Per 100 g	Per porzione 75 g
Valore energetico (kJ) (kcal)	1400	1050
	340	255
Grassi (g)	17	13
di cui acidi grassi saturi (g)	9,0	6,7
Carboidrati (g)	39	29
di cui zuccheri (g)	8,6	6,4
Fibra (g)	1,3	0,97
Proteine (g)	7,3	5,5
Sale (g)	0,70	0,52

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
Aspetto	Forma rettangolare con angoli smussati
Colore	Marrone della pasta
Odore	Tipico dei prodotti da forno
Gusto	Dolce con nota di cioccolato fondente
Consistenza	Soffice e sfoglioso

LIMITI MICROBIOLOGICI:	
Ricerche	Limiti
Stafilococchi coagulanti 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 “Pau au chocolat prelievati 70 g”, non sono geneticamente modificati (O.G.M./Free), così come da dichiarazione degli stessi fornitori delle nostre materie prime.</i>
------------------------------	--

SHELF-LIFE:	300 giorni dalla data di produzione, purché sia rispettata la catena del freddo e le normali condizioni di magazzinaggio.
--------------------	--

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
05/10/2023	V.Carpentieri	S.Bruno

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

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	70	Numero pezzi per cartone	70
Numero buste per cartone	1	Peso netto per busta	4900 g
N° fogli carta da forno x cartone	2	Peso netto cartone	4900 g

IMBALLO PRIMARIO :	<i>Busta azzurra per alimento in polietilene (h.d.) termo saldata</i>
	<i>Dimensioni della busta (570x575 mm)</i>
	<i>Etichetta impressa su busta</i>
	<i>Peso busta 20 g</i>
IMBALLO SECONDARIO :	<i>Cartone n° 180 San Giorgio</i>
	<i>Misura esterna del cartone (395x262x190 mm)</i>
	<i>Peso cartone (394 g)</i>
	<i>Nastro adesivo bianco</i>

ETICHETTA BUSTA:	• 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
INFO CARTONE:	• Peso netto
	• Quantità per cartone
	• Codice e denominazione prodotto
	• Peso netto e numero di pezzi per cartone
	• Lotto
	• Scadenza
	• Caratteristiche prodotto
	• Codice a barre EAN 128

PALLETIZZAZIONE:			
Tipo di pallet	Euro pallet legno	N° totale cartoni per pallet	81
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	4050
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	344 Kg

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
05/10/2023	V.Carpentieri	S.Bruno

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

N° cartoni x strato	9	Peso lordo per pallet	395,9 Kg
N° strati per pallet	9	Altezza pallet	186 cm



La foto è solo a scopo puramente illustrativo

CERTIFICAZIONI :	UNI EN ISO 9001:2015 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.
INFORMAZIONI LEGALI :	
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:
05/10/2023	V.Carpentieri	S.Bruno