

	<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>P0205SG</b>
<b>CODICE EAN 13:</b>	<b>8053307550015</b>
<b>DENOMINAZIONE:</b>	<b>PASTICCIOTTO CREMA E AMARENA</b>
<b>CARATTERISTICHE:</b>	<b>PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO DI PASTA FROLLA COTTO E SURGELATO FARCITO CON CREMA E AMARENA SENZA PALMA</b>
<b>PESO DICHIARATO:</b>	110 g
<b>PESO MEDIO:</b>	111 g
<b>PESO PASTA:</b>	55%
<b>PESO MEDIO FARCITURA:</b>	45%
<b>PESO MINIMO FARCITURA GARANTITO:</b>	44%
<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 (origine Italia) 38% [acqua, <b>LATTE</b> intero pastorizzato, zucchero, amido modificato, grassi vegetali (cocco), maltodestrine, tuorlo d' <b>UOVO</b> pastorizzato, burro ( <b>LATTE</b> ), addensante: E466, conservante: E202, emulsionante: E471, sale, aromi naturali], farina di <b>FRUMENTO</b> (origine Italia), zucchero, strutto, amarena 6% (origine Italia) [ciliegie*, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, addensante: pectina, carragenina, acidificante: acido citrico, aroma, coloranti: antociani, carminio, conservante: potassio sorbato, <b>ANIDRIDE SOLFOROSA</b> (come residuo)], <b>UOVA</b> pastorizzate, sciroppo di glucosio, acqua, burro ( <b>LATTE</b> ), emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, agenti lievitanti: (difosfato disodico; carbonato acido di sodio; bicarbonato di ammonio, amido); sale, aromi, conservante: calcio propionato, colorante: beta-carotene. *può contenere noccioli.
---------------------	---

<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>

<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
20/08/2021	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>
--	--------------------------------	--

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

<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:</b>	
<b>Valori medi</b>	<b>Per 100 g</b>
<b>Valore energetico (kJ)</b>	
<b>(kcal)</b>	
<b>Grassi (g)</b>	
<b>di cui acidi grassi saturi (g)</b>	
<b>Carboidrati (g)</b>	
<b>di cui zuccheri (g)</b>	
<b>Fibre (g)</b>	
<b>Proteine (g)</b>	
<b>Sale (g)</b>	

<b>INFORMAZIONI SENSORIALI:</b>	
<b>Aspetto</b>	Forma ovale
<b>Colore</b>	Marrone chiaro dorato
<b>Odore</b>	Tipico dei prodotti da forno
<b>Gusto</b>	Dolce con nota di crema e amarena
<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	Assente in 25 g	
<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
20/08/2021	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.3/4</b>
--	--------------------------------	--

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

<b>DICHIARAZIONE O.G.M.:</b>	<i>Gli ingredienti usati per la produzione dei “Pasticciotto crema e amarena 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 PRIMARIA:</b>	<b>365 giorni</b> dalla data di produzione, purché sia rispettata la catena del freddo e le normali condizioni di magazzinaggio.
<b>SHELF-LIFE SECONDARIA:</b>	Una volta cotto secondo le modalità di preparazione, il prodotto può durare 3 giorni alla temperatura compresa tra 20-23°C.

<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 (il dato si riferisce allo scongelamento senza il rinvenimento e alla conservazione a temperatura ambiente).</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 (388x288x88 mm)</i>
	<i>Peso cartone (248 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> </ul>
------------------------	--

<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
20/08/2021	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.4/4</b>
--	--------------------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modalità di conservazione</li> <li>• Info produttore</li> <li>• Valori nutrizionali</li> <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>
20/08/2021	V.Carpentieri	S.Bruno