


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

CODICE PRODOTTO:	C1803SG
CODICE EAN 13:	8033622371540
DENOMINAZIONE:	CALZONCELLO
CARATTERISTICHE:	PRODOTTO SALATO DI PASTA LIEVITATA FRITTO E SURGELATO FARCITO CON MOZZARELLA E POMODORO. SENZA GRASSI IDROGENATI
PESO MEDIO:	32 g
PESO DICHIARATO:	30 g
PESO PASTA:	68%
PESO MEDIO FARCITURA:	32%
PESO MINIMO FARCITURA GARANTITO:	28%

INGREDIENTI:	Farina di FRUMENTO (origine Italia), acqua, mozzarella (origine Italia) (LATTE ; sale; caglio; fermenti lattici; correttore di acidità: acido citrico), polpa di pomodoro (origine Italia) [polpa di pomodoro (60%); succo di pomodoro; correttore di acidità E300], margarina [oli e grassi vegetali (palma, cocco, girasole); acqua; sale; emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi (E471); aromi; correttore di acidità: acido citrico (E330); colorante: caroteni (E160a)], olio vegetale (girasole), formaggio a pasta filata (LATTE vaccino, fermenti lattici, sale, caglio), ricotta [siero di LATTE vaccino, LATTE , panna (LATTE), sale], lievito, estratto di malto in polvere (ORZO), sale, sciroppo di glucosio (mais), emulsionanti: E472e, E471 (palma; colza), agente di trattamento della farina (acido ascorbico), alfa amilasi, amido di mais pregelatinizzato, spezie, amido di patata, stabilizzatori: (E461, E412), antiossidante: E300.
---------------------	--

MODALITA' DI PREPARAZIONE:	<i>Scongellare per intero il prodotto a temperatura ambiente e riscaldare in forno preriscaldato alla temperatura di 170/180°C per 3/5 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.	NO	SI	SI
Arachidi e prodotti derivati.	NO	NO	NO
Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:	
11/11/2022	V.Carpentieri	S.Bruno	

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


Semi di sesamo e prodotti derivati.	NO	NO	SI
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio).	SI	SI	SI
Uova e derivati.	NO	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 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:	Frutta secca a guscio, soia, senape e uova.		

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:		
Valori medi	Per 100 g	Per porzione 30 g
Valore energetico (kJ) (kcal)	1300	390
	309	93
Grassi (g)	11	3,3
di cui acidi grassi saturi (g)	4,3	1,3
Carboidrati (g)	42	13
di cui zuccheri (g)	0,7	0,2
Fibre (g)	1,6	0,4
Proteine (g)	11	3,3
Sale (g)	1,6	0,4

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
Aspetto	Forma tipica del calzone
Colore	Giallo scuro dorato
Odore	Tipico dei prodotti salati fritti
Gusto	Salato con nota di mozzarella e pomodoro
Consistenza	Morbida 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

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
11/11/2022	V.Carpentieri	S.Bruno

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

DICHIARAZIONE O.G.M.:	<i>Gli ingredienti usati per la produzione dei “Calzoncelli 30 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.</i> <i>Non ricongelare il prodotto dopo averlo scongelato e consumare entro le 24 ore.</i>
------------------------------------	---


CONFEZIONAMENTO:	Numero pezzi per busta	71 minimo garantiti
	Numero buste per cartone	1
	Numero pezzi per cartone	71 minimo garantiti
	Peso netto per busta	2500 g
	Peso netto cartone	2500 g

IMBALLO PRIMARIO :	<i>Busta neutra per alimento in polietilene (l.d.)</i>
	<i>Dimensioni della busta (430x150+150x640 mm)</i>
	<i>Peso busta 20 g</i>

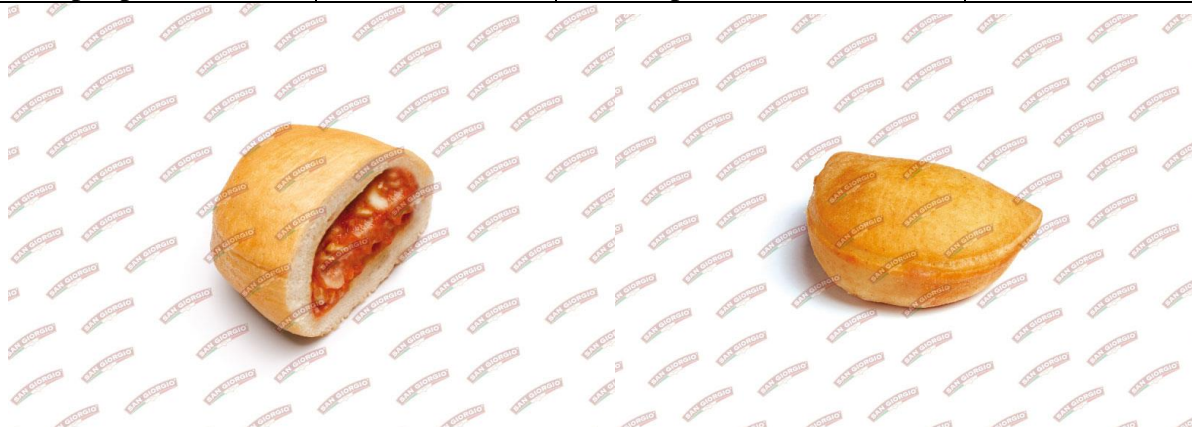
IMBALLO SECONDARIO:	<i>Cartone n° 140 San Giorgio</i>
	<i>Misura esterna del cartone (395x262x150mm)</i>
	<i>Peso cartone (395 g)</i>
	<i>Nastro adesivo bianco</i>
	<i>Etichetta adesiva su cartone</i>

INFO CARTONE:	<ul style="list-style-type: none"> • Codice e denominazione prodotto • Peso netto per cartone • Caratteristiche prodotto • Lotto • Scadenza • Ingredienti (Reg. UE 1169/2011) • Cross contamination • Modalità di preparazione • Modalità di conservazione • Info produttore • Informazioni nutrizionali • Codice a barre EAN 128
----------------------	---

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
11/11/2022	V.Carpentieri	S.Bruno

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

PALLETIZZAZIONE:			
Tipo di pallet	Euro pallet legno	N° totale cartoni per pallet	90
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	6390 minimo garantiti
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	225 Kg
N° cartoni x strato	9	Peso lordo per pallet	287 Kg
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: 11/11/2022	Emissione: V.Carpentieri	Verifica: S.Bruno
--	------------------------------------	-----------------------------