

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

|                         |  |
|-------------------------|--|
| <b>CODICE PRODOTTO:</b> | <b>S0425SG</b>   |
| <b>CODICE EAN 13:</b>   | <b>8033622377894</b>   |
| <b>DENOMINAZIONE:</b>   | <b>SFOGLIATELLA RICCIA MIGNON APERITIVO</b>  |
| <b>CARATTERISTICHE:</b> | <b>SNACK SALATO DA FORNO CRUDO E SURGELATO FARCITO CON 1) RICOTTA E SALAME; 2) BROCCOLI E SALSICCIA; 3) MELANZANE E POMODORO; TIPICO DELLA TRADIZIONE NAPOLETANA - PRONTO COTTURA.</b> |
| <b>PESO DICHIARATO:</b> | 35 g   |
| <b>PESO MEDIO:</b>      | 35 g   |
| <b>PESO PASTA:</b>      | 58%  |
| <b>PESO FARCITURA:</b>  | 42%  |

|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>INGREDIENTI:</b> | <p><b>1) Sfogliatelle ricotta e salame:</b> Farina di <b>FRUMENTO</b> (origine UE), acqua, formaggio a pasta filata (<b>LATTE</b> vaccino; fermenti <b>LATTICI</b>; sale; caglio), salame (origine UE e non UE) [carne suino (80%); sale; aroma naturale; spezie; zuccheri: destrosio; antiossidante: E301; conservante: E250 - E252], ricotta (origine UE) (siero di <b>LATTE</b> vaccino; <b>LATTE</b> vaccino), strutto, <b>LATTE</b> intero, semola di <b>GRANO</b> duro, sale, formaggio (<b>LATTE</b>; sale; caglio di capretto), grana padano (<b>LATTE</b>, sale, caglio di vitello, conservante: lisozima proteina dell'<b>UOVO</b>), zucchero, burro (<b>LATTE</b>), spezie.</p> <p><b>2) Sfogliatelle broccoli e salsiccia:</b> Farina di <b>FRUMENTO</b> (origine UE), cime di rapa (origine UE) (18%), strutto, acqua, salsiccia (origine UE) (suino) (8%), <b>LATTE</b> intero, ricotta (siero di <b>LATTE</b> vaccino; <b>LATTE</b> vaccino), mozzarella (<b>LATTE</b>; sale; caglio; fermenti lattici; correttore di acidità: acido citrico), formaggio a pasta filata (<b>LATTE</b> vaccino; fermenti <b>LATTICI</b>; sale; caglio), sale, zucchero, burro (<b>LATTE</b>), <b>UOVA pastorizzate</b>, vino (<b>SOLFITI</b>), olio di semi di girasole, pecorino romano (<b>LATTE</b> di pecora termizzato; sale; caglio), spezie.</p> <p><b>3) Sfogliatelle melanzane:</b> Farina di <b>FRUMENTO</b> (origine UE), melanzane 19% (origine UE), strutto, polpa di pomodoro (polpa di pomodoro, succo di pomodoro, correttore di acidità E330), acqua, ricotta (siero di <b>LATTE</b> vaccino; <b>LATTE</b> vaccino), <b>LATTE</b> intero, prosciutto cotto [carne di suino (78%); acqua; amido; aromi naturali; destrosio; fibra vegetale (bambù); sale; aromi; addensanti: E407; antiossidanti: E301; conservanti: E250], mozzarella (<b>LATTE</b>; sale; caglio; fermenti <b>LATTICI</b>; correttore di acidità: acido citrico), sale, grana padano (<b>LATTE</b>, sale, caglio di vitello, conservante: lisozima proteina dell'<b>UOVO</b>), zucchero, verdura (cipolla), burro (<b>LATTE</b>), olio extra vergine di oliva, amido di mais pregelatinizzato, pecorino romano (<b>LATTE</b> di pecora termizzato; sale; caglio), amido modificato (mais), <b>LATTOSIO</b>, proteine del <b>LATTE</b>, grassi vegetali in polvere (cocco), <b>LATTE</b> magro in polvere, spezie.</p> |
|---------------------|---|

|                                   |  |                  |
|-----------------------------------|--|------------------|
| <b>MODALITA' DI PREPARAZIONE:</b> | <i>Cuocere in forno preriscaldato alla temperatura di 180° per 25/30 minuti.</i> |                  |
| <b>Data ultima modifica :</b>     | <b>Emissione:</b>  | <b>Verifica:</b> |
| 23/06/2022                        | V.Carpentieri  | S.Bruno          |


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

| 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. | <b>SI</b> (1-2-3)  | <b>SI</b>                 | <b>SI</b>          |
| Soia e prodotti derivati.   | <b>NO</b>  | <b>SI</b> (1-2-3)         | <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> (1-2-3)         | <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> (1-2-3)  | <b>SI</b>                 | <b>SI</b>          |
| Uova e derivati.  | <b>SI</b> (1-2-3)  | <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>SI</b> (1-2-3)         | <b>SI</b>          |
| Senape e prodotti derivati.   | <b>NO</b>  | <b>SI</b> (1-2-3)         | <b>SI</b>          |
| Biossido di zolfo e solfiti a concentrazione superiori a 10mg/kg o 10 mg/l, espresso come SO <sub>2</sub> .   | <b>SI</b> (2)  | <b>SI</b> (1-3)           | <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 (1-2-3), sedano(1-2-3) , frutta secca a guscio (1-2-3), senape (1-2-3) e solfiti (1-3) .</b> |                           |                    |

| INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:       |                                  |                                      |                           |
|----------------------------------|----------------------------------|--------------------------------------|---------------------------|
| Valori medi x 100 g              | Prodotti                         |                                      |                           |
|                                  | 1) Sfogliatelle ricotta e salame | 2) Sfogliatelle broccoli e salsiccia | 3) Sfogliatelle melanzane |
| Valore energetico (kJ)<br>(kcal) | 1234<br>295                      | 1112<br>266                          | 1128<br>269               |
| Grassi (g)                       | 15                               | 12                                   | 11                        |
| di cui acidi grassi saturi (g)   | 7,1                              | 8,4                                  | 6,2                       |
| Carboidrati (g)                  | 30                               | 28,1                                 | 33                        |
| di cui zuccheri (g)              | 0,70                             | 0,80                                 | 1,4                       |
| Fibre (g)                        | 1,7                              | 2,1                                  | 1,8                       |
| Proteine (g)                     | 9,4                              | 9,8                                  | 8,6                       |
| Sale (g)                         | 1,2                              | 1,3                                  | 1,3                       |

| INFORMAZIONI SENSORIALI: |   |
|--------------------------|---|
| <b>Aspetto</b>           | Forma triangolare tipica della sfogliatella riccia                                    |
| <b>Colore</b>            | Marrone chiaro  |
| <b>Odore</b>             | Tipico dei prodotti salati da forno   |
| <b>Gusto</b>             | Salato con nota di 1) salame e ricotta 2) broccoli e salsiccia 3) melanzane e ricotta |
| <b>Consistenza</b>       | Croccante e cremosa   |

|                               |                   |                  |
|-------------------------------|-------------------|------------------|
| <b>Data ultima modifica :</b> | <b>Emissione:</b> | <b>Verifica:</b> |
| 23/06/2022                    | V.Carpentieri     | S.Bruno          |

|   |                                |  |
|---|--------------------------------|--|
|  | <b>SCHEMA TECNICA PRODOTTO</b> | <b>Mod.3.31</b><br><b>Ed.:03</b><br><b>Rev.00</b><br><b>Data: 10/01/2018</b><br><b>Pag.3/4</b> |
|---|--------------------------------|--|

| 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 “Sfogliatelle ricce mignon aperitivo 35 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.<br/>Non ricongelare il prodotto dopo averlo scongelato e consumare entro le 24 ore.</i> |
|------------------------------------|---|

|                         |                          |        |
|-------------------------|--------------------------|--------|
| <b>CONFEZIONAMENTO:</b> | Numero pezzi per busta   | /      |
|                         | Numero buste per cartone | 3      |
|                         | Numero pezzi per cartone | /      |
|                         | Peso netto per busta     | 1000 g |
|                         | Peso netto cartone       | 3000 g |

|                           |   |
|---------------------------|---|
| <b>IMBALLO PRIMARIO :</b> | <i>Busta neutra per alimento in polietilene (h.d.) termosaldato</i> |
|                           | <i>Dimensioni della busta (265x305 mm)</i>                          |

|                            |   |
|----------------------------|---|
| <b>IMBALLO SECONDARIO:</b> | <b>Cartone n° 88 San Giorgio</b>                  |
|                            | <i>Misura esterna del cartone (387x288x88 mm)</i> |
|                            | <i>Peso cartone (230 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>• 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>• Valori nutrizionali</li> <li>• Info produttore</li> </ul> |
|------------------------|--|

|                               |                   |                  |
|-------------------------------|-------------------|------------------|
| <b>Data ultima modifica :</b> | <b>Emissione:</b> | <b>Verifica:</b> |
| 23/06/2022                    | V.Carpentieri     | S.Bruno          |

|  |                                |  |
|--|--------------------------------|--|
|  | <b>SCHEMA TECNICA PRODOTTO</b> | <b>Mod.3.31</b><br><b>Ed.:03</b><br><b>Rev.00</b><br><b>Data: 10/01/2018</b><br><b>Pag.4/4</b> |
|--|--------------------------------|--|

|  |   |
|--|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Scadenza</li> <li>• Codice a barre EAN 128</li> <li>• Lotto</li> <li>• Peso netto e numero di pezzi per cartone</li> </ul> |
|--|---|

| PALLETTIZZAZIONE:    |                   |                              |        |
|----------------------|-------------------|------------------------------|--------|
| Tipo di pallet       | Euro pallet legno | N° totale cartoni per pallet | 112    |
| Misure pallet        | 120 x 80 cm       | N° totale pezzi per pallet   | /      |
| Avvolgimento pallet  | Film estensibile  | Peso netto per pallet        | 336 Kg |
| N° cartoni x strato  | 8                 | Peso lordo per pallet        | 381 Kg |
| N° strati per pallet | 1                 | Altezza pallet               | 138 cm |



La foto è solo a scopo puramente illustrativo

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

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| <b>INFORMAZIONI LEGALI:</b> | Sistema HACCP di autocontrollo come previsto dalla legge italiana.<br>Registrazione ai sensi del Reg. CE n°852/2004.<br>Gestione della rintracciabilità in conformità al Reg. CE n°178/2002.<br>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)<br>Italia<br>Tel: 081/9535125 - Fax: 081/9535099<br>e-mail: <a href="mailto:info@sangiorgiospa.eu">info@sangiorgiospa.eu</a><br><a href="http://www.sangiorgiospa.eu">www.sangiorgiospa.eu</a> |
|--------------------|---|

|                               |                   |                  |
|-------------------------------|-------------------|------------------|
| <b>Data ultima modifica :</b> | <b>Emissione:</b> | <b>Verifica:</b> |
| 23/06/2022                    | V.Carpentieri     | S.Bruno          |