

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

CODICE PRODOTTO:	C0137SG
CODICE EAN 13:	8033622377245
DENOMINAZIONE:	MINI CROISSANT BURÈ VUOTO
CARATTERISTICHE:	PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO PRELIEVITATO CRUDO E SURGELATO
PESO DICHIARATO:	40 g
PESO MEDIO:	40 g

INGREDIENTI:	Farina di FRUMENTO (origine Italia), burro (LATTE) 24% (origine Italia), acqua, lievito naturale (FRUMENTO), zucchero, lievito, LATTE intero in polvere, sale, proteine del LATTE , olio di semi di girasole, LATTE scremato in polvere, amido di mais, emulsionante: E471, stabilizzante: E407, regolatore acidità: E339ii, colorante: betacarotene, aromi.
---------------------	--

MODALITA' DI PREPARAZIONE:	<i>Cuocere in forno preriscaldato alla temperatura di 165°/170°C per 20/22 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
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	SI	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, uova, soia, senape e solfiti.		

Data ultima modifica :	Emissione:	Verifica:
26/10/2021	V.Carpentieri	S.Bruno

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

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:		
Valori medi	Per 100 g	Per porzione 40 g
Valore energetico (kJ) (kcal)	1544	618
	369	148
Grassi (g)	20	7,9
di cui acidi grassi saturi (g)	5,9	2,3
Carboidrati (g)	38	15
di cui zuccheri (g)	1	0,4
Fibre (g)	1,6	0,64
Proteine (g)	8,9	3,5
Sale (g)	1,5	0,6

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
Aspetto	Forma dritta tipica del croissant
Colore	Marrone chiaro
Odore	Tipico dei prodotti da forno
Gusto	Dolce con nota di burro
Consistenza	Soffice e sfoglioso


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

DICHIARAZIONE O.G.M.:	<i>Gli ingredienti usati per la produzione dei “Mini croissant burè vuoti prelievati 40 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.
--------------------	--

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	<i>Conservare a temperatura non superiore a – 18°C. Non scongelare il prodotto e una volta cotto consumare entro le 24 ore.</i>
------------------------------------	---

Data ultima modifica :	Emissione:	Verifica:
26/10/2021	V.Carpentieri	S.Bruno

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

CONFEZIONAMENTO:			
Numero pezzi per busta	100	Numero pezzi per cartone	100
Numero buste per cartone	1	Peso netto per busta	4000 g
N° fogli carta da forno x cartone	2	Peso netto cartone	4000 g

IMBALLO PRIMARIO :	<i>Busta neutra per alimento in polietilene (h.d.) termo saldata</i>
	<i>Dimensioni della busta (580x620 mm)</i>
	<i>Etichetta impressa su busta</i>

IMBALLO SECONDARIO :	<i>Cartone n° 220 San Giorgio/Burè</i>
	<i>Misura esterna del cartone (395x262x230 mm)</i>
	<i>Peso cartone (412 g)</i>
	<i>Nastro adesivo bianco</i>

ETICHETTA BUSTA:	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • Peso netto • Quantità per cartone
-------------------------	--

INFO CARTONE:	<ul style="list-style-type: none"> • 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	72
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	7200
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	288 Kg
N° cartoni x strato	9	Peso lordo per pallet	317,6 Kg

Data ultima modifica :	Emissione:	Verifica:
26/10/2021	V.Carpentieri	S.Bruno

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

N° strati per pallet	8	Altezza pallet	199 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 :	Emissione:	Verifica:
26/10/2021	V.Carpentieri	S.Bruno