

	<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.1/3</b>
--	--------------------------------	---

<b>CODICE PRODOTTO:</b>	<b>SGT0142</b>
<b>CODICE EAN 13:</b>	<b>8033622378662</b>
<b>DENOMINAZIONE:</b>	<b>SOUFFLE' CIOCCOLATO</b>
<b>CARATTERISTICHE:</b>	<b>TORTINO AL CIOCCOLATO CON UN CUORE LIQUIDO.</b>
<b>PESO NETTO:</b>	960 g (12 pezzi x 80 g)

<b>INGREDIENTI:</b>	<b>UOVA</b> , zucchero, olio di cocco, sostanze grasse (grasso vegetale non idrogenato: palma e olio vegetale non idrogenato: girasole, acqua, emulsionante: E471, regolatore di acidità: E330, <b>BURRO</b> ), amido di mais, farina di riso, sciroppo di glucosio, cioccolato fondente 5,3% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: E322 lecitina <b>SOIA</b> , vaniglia), massa di cacao 5,2%, zucchero invertito, emulsionante: E322 lecitina <b>SOIA</b> , cacao in polvere.
---------------------	--

<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE:</b>	Mettere il prodotto congelato nel microonde alla potenza di 600W per 50 secondi, se scongelato per 30 secondi. Il prodotto scongelato può essere conservato in frigorifero a +4°C per un massimo di 2 giorni. Non ricongelare il prodotto.
-----------------------------------	--

<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>NO</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Soia e prodotti derivati.	<b>SI</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>NO</b>	<b>NO</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>NO</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>NO</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>NO</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>
<b>Può contenere tracce di:</b>	<b>Glutine, frutta a guscio (mandorle, nocciole, pistacchi).</b>		

<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:</b>		
<b>Valori medi</b>	<b>Per 100 g</b>	<b>Per porzione (80g)</b>

<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
19/02/2020	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.2/3</b>
--	--------------------------------	---

<b>Valore energetico (kJ)</b>	<b>1847</b>	<b>1478</b>
<b>(kcal)</b>	<b>443</b>	<b>354</b>
<b>Grassi (g)</b>	<b>27</b>	<b>22</b>
<b>di cui saturi (g)</b>	<b>19</b>	<b>15</b>
<b>Carboidrati (g)</b>	<b>43</b>	<b>34</b>
<b>di cui zuccheri (g)</b>	<b>28</b>	<b>22</b>
<b>Proteine (g)</b>	<b>5,4</b>	<b>4,3</b>
<b>Sale (g)</b>	<b>0,10</b>	<b>0,08</b>

<b>INFORMAZIONI SENSORIALI:</b>	
<b>Aspetto</b>	Soufflé di cioccolato rotondo
<b>Colore</b>	Marrone scuro sia all'esterno che all'interno.
<b>Odore</b>	Cioccolato
<b>Gusto</b>	Gusto dolce e cioccolato
<b>Consistenza</b>	Morbido e leggermente spugnoso e liquido all'interno

<b>PARAMETRI MICROBIOLOGICI</b>	
<b>Parametri</b>	<b>Limiti</b>
Carica batterica totale	$10^5 \leq x \leq 10^6$ (ufc/g)
Coliformi	$10^2 \leq x \leq 10^3$ (ufc/g)
E.coli	$10 \leq x \leq 10^2$ (ufc/g)
St.Aureus	Assente in 25g
Enterobatteri	$m = <10$ ufc/g $M = 100$ ufc/g 2 su 5 campioni
Listeria Monocytogenes	Assente in 25g
Salmonella	Assente in 25g
Muffe	$10^3 \leq x \leq 10^4$ (ufc/g)
Lievito	$10^3 \leq x \leq 10^4$ (ufc/g)

<b>DICHIARAZIONE O.G.M.:</b>	Il prodotto “soufflé cioccolato” non contiene alcun organismo geneticamente modificato derivante da biotecnologie, in conformità alle dichiarazioni dei nostri fornitori di materie prime ( <b>O.G.M. free</b> ).
------------------------------	---

<b>SHELF-LIFE:</b>	<b>420 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. Non ricongelare il prodotto dopo averlo scongelato e consumare entro le 24 ore.</i>
------------------------------------	---

<b>CONFEZIONAMENTO:</b>	Numero pezzi busta	1
	Buste per scatola	12
	Pezzi per scatola	12
	Peso netto per busta	80
	Peso netto scatola	960 g

<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
19/02/2020	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.3/3</b>
--	--------------------------------	---

<b>IMBALLO PRIMARIO:</b>	<i>Cartone accoppiato con film poliestere (5g) – cartone per alimenti -  Peso: 300g - Misure (lung. x largh. x altezza) 290 x 195 x 105 mm</i>
--------------------------	--

PALLETIZZAZIONE:			
Tipo di pallet	Euro pallet legno	N° totale cartoni per pallet	288
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	3456
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	276,5 Kg
N° cartoni x strato	16	Peso lordo per pallet	364,3 Kg
N° strati per pallet	18	Altezza pallet	204 cm



La foto è solo a scopo puramente illustrativo

<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>DISTRIBUTORE:</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>
19/02/2020	V.Carpentieri	S.Bruno