

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Mod. 3.31 Ed.: 3 Rev.00 Data: 10/01/2018 Pag.1/4
---	--------------------------------	---

CODICE PRODOTTO:	SGC2800
CODICE EAN 13:	8033622375807
DENOMINAZIONE:	COCCOCIO
CARATTERISTICHE:	PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO PRELIEVITATO CRUDO E SURGELATO FARCITO CON SEMILAVORATO AL COCCO E CREMA DI CACAO RICOPERTO CON GRANELLA DI ZUCCHERO E SCAGLIETTE DI SURROGATO FONDENTE. MARGARINA SENZA GRASSI IDROGENATI
PESO MEDIO:	96 g
PESO DICHIARATO:	95 g
PESO PASTA:	75%
PESO MEDIO FARCITURA:	25%
PESO MINIMO FARCITURA GARANTITO:	25%

INGREDIENTI:	<p>Farina di FRUMENTO, margarina [oli e grassi vegetali (girasole e palma); acqua; sale; emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi E471; aromi; correttore di acidità: acido citrico E330], semilavorato al cocco 18% [polpa di cocco disidratata (50%), acqua; LATTE fresco intero; PANNA; zucchero; sciroppo di glucosio (mais); amido modificato (mais); LATTE intero in polvere; stabilizzante E420i, albume d'UOVO in polvere, conservanti: potassio sorbato, METABISOLFITO di sodio E223; aromi; colorante E171], acqua, crema di cacao 7% [zucchero; oli vegetali (girasole; palma); cacao magro 10-12% di burro di cacao (13%); NOCCIOLE; amido modificato (mais); LATTE intero in polvere; emulsionante lecitina (di SOIA); aromi], zucchero, lievito, LATTE intero in polvere, lievito naturale (FRUMENTO), UOVA, sciroppo di glucosio (mais), emulsionanti: E472e, E471 (palma e colza), alfa amilasi, estratto di malto (ORZO) in polvere, agente di trattamento della farina (acido ascorbico), farina di FRUMENTO maltato, amido modificato (patata), amido di tapioca, proteine del GRANO, grassi vegetali parzialmente idrogenati (palmisto, cocco), burro (LATTE), sale, aromi.</p>
---------------------	---

MODALITA' DI PREPARAZIONE:	Cuocere in forno preriscaldato alla temperatura di 165°/170°C per 22/25 minuti.
-----------------------------------	---

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	SI	SI	SI
Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:	
31/05/2018	V.Carpentieri	S.Bruno	

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Mod. 3.31 Ed.: 3 Rev.00 Data: 10/01/2018 Pag.2/4
---	--------------------------------	---

glutine (es. grano, frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o le loro varietà ibridate) e prodotti derivati.			
Soia e prodotti derivati.	SI	SI	SI
Frutta secca in guscio (es. mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci brasiliane, pistacchi, noci macadamia) e prodotti derivati.	SI	SI	SI
Arachidi e prodotti derivati.	NO	NO	SI
Semi di sesamo e prodotti derivati.	NO	SI	SI
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio).	SI	SI	SI
Uova e derivati.	SI	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	NO	NO
Biossido di zolfo e solfiti a concentrazione superiori a 10mg/kg o 10 mg/l, espresso come SO ₂ .	SI	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:	Semi di sesamo e altra frutta a guscio.		

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:		
Valori medi	Per 100 g	Per porzione 95 g
Valore energetico (kJ)	1649	1566
(kcal)	416	396
Grassi (g)	28	27
di cui acidi grassi saturi (g)	17	16
Carboidrati (g)	33	31
di cui zuccheri (g)	6,1	5,8
Fibre (g)	0,20	0,19
Proteine (g)	6,9	6,5
Sale (g)	0,42	0,40

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
Aspetto	Forma ricurva a semicerchio
Colore	Marrone chiaro unito al bianco delle granelle di zucchero e al marrone scuro delle scagliette di surrogato fondente.
Odore	Tipico dei prodotti da forno
Gusto	Dolce con nota di cocco e crema di cacao
Consistenza	Soffice e sfoglioso

LIMITI MICROBIOLOGICI:		
Ricerche	Limiti	
Muffe	≤100 ufc/cm ²	
Lieviti	≤100 ufc/cm ²	
Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
31/05/2018	V.Carpentieri	S.Bruno

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

E. coli	≤10 ufc/g
St.Aureus	≤10/g

DICHIARAZIONE O.G.M.:	<i>Gli ingredienti usati per la produzione dei “Coccociò 95 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>

CONFEZIONAMENTO:			
Numero pezzi per busta	60	Numero pezzi per cartone	60
Numero buste per cartone	1	Peso netto per busta	5700 g
N° fogli carta da forno x cartone	2	Peso netto cartone	5700 g

IMBALLO PRIMARIO :	<i>Busta azzurra per alimento in polietilene (h.d.) termo saldata</i>
	<i>Dimensioni della busta (600x620 mm)</i>
	<i>Etichetta impressa su busta</i>
IMBALLO SECONDARIO :	Cartone n° 235 San Giorgio
	<i>Misura esterna del cartone (395x262x245 mm)</i>
	<i>Peso cartone (438 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

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
31/05/2018	V.Carpentieri	S.Bruno

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

	<ul style="list-style-type: none"> • 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	4320
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	410 Kg
N° cartoni x strato	9	Peso lordo per pallet	461,5 Kg
N° strati per pallet	8	Altezza pallet	211 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:
31/05/2018	V.Carpentieri	S.Bruno