

| | | |
|---|--------------------------------|--|
|  | SCHEDA TECNICA PRODOTTO | Ed.:2 Rev.01 Data: 24/11/2015 Pag.1/4 Ultima modifica: 17/01/2017 |
|---|--------------------------------|--|

| | |
|---|--|
| CODICE PRODOTTO: | SGC0133 |
| CODICE EAN 13: | 8033622376866 |
| DENOMINAZIONE: | GRAN CROISSANT BURÈ ALBICOCCA |
| CARATTERISTICHE: | PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO PRELIEVITATO CRUDO E SURGELATO RICOPERTO CON GRANELLA DI ZUCCHERO |
| PESO DICHIARATO: | 90 g |
| PESO MEDIO: | 91 g |
| PESO PASTA: | 83,5% |
| PESO MEDIO FARCITURA: | 16,5% |
| PESO MINIMO FARCITURA GARANTITO: | 16% |

| | |
|---------------------|--|
| INGREDIENTI: | Farina di FRUMENTO , burro (LATTE) 24%, confettura di albicocca 16% [purea di albicocche (40%); sciroppo di glucosio-fruttosio (da FRUMENTO); saccarosio; addensante: pectina; correttore di acidità: acido citrico E330; aromi], acqua, lievito naturale, zucchero, lievito, LATTE intero in polvere, proteine del LATTE , UOVA , amido modificato (patata), amido di tapioca, proteine del GRANO , aromi, colorante: betacarotene, sale, olio di semi di girasole. |
|---------------------|--|

| | |
|-----------------------------------|--|
| MODALITA' DI PREPARAZIONE: | <i>Cuocere in forno preriscaldato alla temperatura di 165°/170°C per 22/25 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 | 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 |

| | | |
|-------------------------------|-------------------|------------------|
| Data di trasmissione : | Emissione: | Verifica: |
| 24/04/2017 | V.Carpentieri | S.Bruno |

| | | |
|---|--------------------------------|--|
|  | SCHEDA TECNICA PRODOTTO | Ed.:2 Rev.01 Data: 24/11/2015 Pag.2/4 Ultima modifica: 17/01/2017 |
|---|--------------------------------|--|

| | | | |
|---|--|----|----|
| 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 . | 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 a guscio, soia, semi di sesamo e solfiti. | | |

| INFORMAZIONI NUTRIZIONALI: | | |
|--------------------------------|-----------|-------------------|
| Valori medi | Per 100 g | Per porzione 90 g |
| Valore energetico (kJ) | 1577,4 | 1419,6 |
| (kcal) | 377,6 | 339,8 |
| Grassi (g) | 21,2 | 19,0 |
| di cui acidi grassi saturi (g) | 14,6 | 13,1 |
| Carboidrati (g) | 38,1 | 34,2 |
| di cui zuccheri (g) | 3,5 | 3,1 |
| Fibre (g) | 1,8 | 1,6 |
| Proteine (g) | 7,7 | 6,9 |
| Sale (g) | 1,5 | 1,3 |

| INFORMAZIONI SENSORIALI: | |
|--------------------------|---|
| Aspetto | Forma dritta tipica del croissant |
| Colore | Marrone chiaro unito al bianco della granella di zucchero |
| Odore | Tipico dei prodotti da forno |
| Gusto | Dolce con nota di burro e confettura di albicocca |
| Consistenza | Soffice e sfoglioso |

| LIMITI MICROBIOLOGICI: | |
|------------------------|---------------------------|
| Ricerche | Limiti |
| Carica batterica | 5 x 10 ⁶ UFC/g |
| Coliformi | 3 x 10 ² UFC/g |
| E.coli | 10 UFC/g |
| St.Aureus | 10 UFC/g |
| Enterobatteri a 37°C | 3 x 10 ² UFC/g |
| Listeria Monocytogenes | Assente in 1 g |
| Salmonella | Assente in 25 g |

| | |
|------------------------------|--|
| DICHIARAZIONE O.G.M.: | <i>Gli ingredienti usati per la produzione dei "Gran croissant burè albicocca prelievitati 90 g", non sono geneticamente modificati (O.G.M./Free), così come da dichiarazione degli stessi fornitori delle nostre materie prime.</i> |
|------------------------------|--|

| | | |
|-------------------------------|-------------------|------------------|
| Data di trasmissione : | Emissione: | Verifica: |
| 24/04/2017 | V.Carpentieri | S.Bruno |

| | | |
|---|--------------------------------|--|
|  | SCHEDA TECNICA PRODOTTO | Ed.:2 Rev.01 Data: 24/11/2015 Pag.3/4 Ultima modifica: 17/01/2017 |
|---|--------------------------------|--|

| | |
|--------------------|--|
| 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 | 50 | Numero pezzi per cartone | 50 |
| Numero buste per cartone | 1 | Peso netto per busta | 4500 g |
| N° fogli carta da forno x cartone | 2 | Peso netto cartone | 4500 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 : | 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 • Quantità per cartone • Ingredienti • Modalità di preparazione • Modalità di conservazione • Allergeni • Info produttore • Lotto • Data scadenza |
|-------------------------|---|

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

| | | |
|-------------------------------|-------------------|------------------|
| Data di trasmissione : | Emissione: | Verifica: |
| 24/04/2017 | V.Carpentieri | S.Bruno |

| | | |
|---|--------------------------------|--|
|  | SCHEDA TECNICA PRODOTTO | Ed.:2 Rev.01 Data: 24/11/2015 Pag.4/4 Ultima modifica: 17/01/2017 |
|---|--------------------------------|--|

| PALLETTIZZAZIONE: | | | |
|----------------------|-------------------|------------------------------|----------|
| Tipo di pallet | Euro pallet legno | N° totale cartoni per pallet | 72 |
| Misure pallet | 120 x 80 cm | N° totale pezzi per pallet | 3600 |
| Avvolgimento pallet | Film estensibile | Peso netto per pallet | 324 Kg |
| N° cartoni x strato | 9 | Peso lordo per pallet | 375,5 Kg |
| N° strati per pallet | 8 | Altezza pallet | 211 cm |



La foto è solo a scopo puramente illustrativo

| | |
|-------------------------|---|
| CERTIFICAZIONI : | UNI EN ISO 9001:2008 |
| | 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 di trasmissione : | Emissione: | Verifica: |
| 24/04/2017 | V.Carpentieri | S.Bruno |