

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

<b>CODICE PRODOTTO:</b>	<b>C0605SG</b>
<b>CODICE EAN 13:</b>	<b>8033622371618</b>
<b>DENOMINAZIONE:</b>	<b>CIAMBELLA ZUCCHERATA</b>
<b>CARATTERISTICHE:</b>	<b>PRODOTTO DOLCIARIO DI PASTA LIEVITATA FRITTO E SURGELATO RICOPERTO CON GRANELLA DI ZUCCHERO. SENZA OLIO DI PALMA</b>
<b>PESO DICHIARATO:</b>	70 g
<b>PESO MEDIO:</b>	71 g
<b>DIMENSIONI:</b>	Diametro: 11 cm ± 0,5 Altezza: 3,5 cm ± 0,5

<b>INGREDIENTI:</b>	Farina di <b>FRUMENTO</b> , zucchero (14%), acqua, margarina [olio di girasole alto oleico, grasso vegetale (burro di karité), acqua, olio di girasole, emulsionante mono e digliceridi degli acidi grassi, succo di limone concentrato, aroma naturale], olio vegetale (girasole), <b>ALBUME</b> , <b>UOVO</b> , lievito, <b>LATTE</b> intero in polvere, sale, aromi, lecitina ( <b>SOIA</b> ), sciroppo di glucosio, proteine del <b>LATTE</b> , <b>LATTOSIO</b> , emulsionanti: E471, E472e (colza), agente di trattamento della farina: E300, alfa amilasi ( <b>FRUMENTO</b> ).
---------------------	--

<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE:</b>	<i>Scongelare il prodotto a temperatura ambiente per 60/90 minuti. Solo quando sarà servito, riscaldare in forno per alcuni minuti.</i>
-----------------------------------	---

<b>LISTA ALLERGENI (Reg. UE n.1169/2011):</b>	<b>Presenza</b>		
	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>	<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>SI</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>	<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>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>NO</b>	<b>SI</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>SI</b>

<b>Data ultima modifica :</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
17/09/2019	V.Carpentieri	S.Bruno

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

Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO	NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino.	NO	NO	NO
Può contenere tracce di: <b>Frutta secca a guscio.</b>			

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:		
Valori medi	Per 100 g	Per porzione 70 g
Valore energetico (kJ) (kcal)	1476	1033
	351	246
Grassi (g)	13	9,4
di cui acidi grassi saturi (g)	2,7	1,8
Carboidrati (g)	49	33
di cui zuccheri (g)	16	11
Fibra (g)	1,8	1,2
Proteine (g)	8,8	6,1
Sale (g)	0,95	0,66

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
<b>Aspetto</b>	Forma rotonda tipica della ciambella
<b>Colore</b>	Marrone chiaro unito al bianco della granella di zucchero
<b>Odore</b>	Tipico dei prodotti dolci fritti
<b>Gusto</b>	Dolce
<b>Consistenza</b>	Morbida

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 “Ciambelle zuccherate 70 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>Data ultima modifica :</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
17/09/2019	V.Carpentieri	S.Bruno

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

<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 per busta	2
	Numero buste per cartone	20
	Numero pezzi per cartone	40
	Peso netto per busta	140
	Peso netto cartone	2800

<b>IMBALLO PRIMARIO :</b>	<i>Busta neutra per alimento (pp coex) termosaldata</i>	
	<i>Dimensioni della busta (320x130 mm)</i>	
	<i>Etichetta impressa su busta</i>	

<b>IMBALLO SECONDARIO :</b>	<i>Scatola n° 7 San Giorgio</i>	
	<i>Misura esterna della scatola (382x292x266 mm)</i>	
	<i>Peso cartone (516 g)</i>	
	<i>Nastro adesivo bianco</i>	

<b>ETICHETTA BUSTA:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome del prodotto</li> <li>• Lotto</li> <li>• Scadenza</li> </ul>
-------------------------	--

<b>INFO CARTONE:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Codice e denominazione prodotto</li> <li>• Peso netto e numero di pezzi per cartone</li> <li>• Caratteristiche prodotto</li> <li>• Lotto</li> <li>• Scadenza</li> <li>• Ingredienti (Reg. UE 1169/2011)</li> <li>• Cross contamination</li> <li>• Modalità di preparazione</li> <li>• Modalità di conservazione</li> <li>• Info produttore</li> <li>• Informazioni nutrizionali</li> <li>• Codice a barre EAN 128</li> </ul>
----------------------	---

<b>PALLETTIZZAZIONE:</b>			
Tipo di pallet	Euro pallet legno	N° totale cartoni per pallet	56
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	2240
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	157 Kg

<b>Data ultima modifica :</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
17/09/2019	V.Carpentieri	S.Bruno

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

N° cartoni x strato	8	Peso lordo per pallet	206 Kg
N° strati per pallet	7	Altezza pallet	201 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>PRODUTTORE:</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>
17/09/2019	V.Carpentieri	S.Bruno