

	<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>SGT0801</b>
<b>CODICE EAN 13:</b>	<b>8033622370406</b>
<b>DENOMINAZIONE:</b>	<b>TRECCINA NOCI PECAN</b>
<b>CARATTERISTICHE:</b>	<b>PASTICCERIA DANESE PRELIEVITATA E SURGELATA. SENZA GRASSI IDROGENATI</b>
<b>PESO DICHIARATO:</b>	88 g
<b>PESO MEDIO:</b>	88 g
<b>PESO PASTA:</b>	74%
<b>PESO MEDIO FARCITURA E TOPPING:</b>	26%
<b>DIMENSIONI:</b>	Lunghezza: 11 cm ± 0,5 Larghezza: 6 cm ± 0,2 Altezza: 2 cm ± 0,2

<b>INGREDIENTI:</b>	Margarina [palma, colza e olio di cocco, acqua, emulsionante (vegetale E471), sale, regolatore di acidità (E330), sostanza aromatizzante naturale e aroma naturale, vitamina A], farina di <b>GRANO</b> tenero, acqua, zucchero, <b>NOCI PECAN</b> 2%, crema pasticcera in polvere [zucchero, amido modificato, siero di latte in polvere ( <b>LATTE</b> ), grasso in polvere (grasso di cocco, sciroppo di glucosio, proteine del <b>LATTE</b> ), <b>LATTE</b> scremato in polvere, stabilizzante E339(ii), E404, E450(iii)], aroma naturale di vaniglia, sale, colorante E160a(iii), aroma naturale], <b>UOVA</b> pastorizzate, lievito, glassa di zucchero [acqua, agente di rivestimento (E953), zucchero, gelificante (E406), correttore di acidità (E330)], sciroppo d'acero 0,6%, amido modificato, stabilizzante (E417), sciroppo di zucchero di canna, sale, aroma naturale, farina di malto di grano tenero, agente di trattamento della farina (E300, alfa amilasi, xilanasi, trans-glutaminasi).
---------------------	--

<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE:</b>	<i>Cuocere in forno preriscaldato alla temperatura di 170/190°C per 25/27 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>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Frutta secca in guscio (es. mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci brasiliane, pistacchi, noci macadamia) e prodotti derivati.	<b>SI</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Arachidi e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>
<b>Data ultima modifica :</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>	
19/02/2020	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>
---	--------------------------------	--

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	NO
Crostacei e prodotti derivati.	NO	NO	NO
Sedano (compreso sedano-rapa) e prodotti derivati.	NO	NO	NO
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 <sub>2</sub> .	NO	NO	NO
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>Semi di sesamo, mandorle e nocciole.</b>		

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:		
Valori medi	Per 100 g	Per porzione 88 g
<b>Valore energetico (kJ)</b>	1799	1583
(kcal)	432	380
<b>Grassi (g)</b>	30	26
<b>di cui acidi grassi saturi (g)</b>	12	10
<b>Carboidrati (g)</b>	35	31
<b>di cui zuccheri (g)</b>	11	9,6
<b>Proteine (g)</b>	4,8	4,2
<b>Sale (g)</b>	0,3	0,26

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
<b>Aspetto</b>	Forma rettangolare intrecciata in superficie
<b>Colore</b>	Marrone chiaro unito al beige dello sciroppo d'acero e delle noci pecan in copertura
<b>Odore</b>	Tipico dei prodotti da forno
<b>Gusto</b>	Dolce con nota di sciroppo d'acero e noci pecan
<b>Consistenza</b>	Sfogliosa e cremosa

LIMITI MICROBIOLOGICI:	
Ricerche	Limiti
Bacillo cereo	< 100 ufc/g
Coliformi totali	≤10000 ufc/g
St.Aureus	<100/g
Salmonella	Assente/25g

<b>DICHIARAZIONE O.G.M.:</b>	<i>Gli ingredienti usati per la produzione delle "Treccine noci pecan 88 g", non sono geneticamente modificati (O.G.M./Free), così come da dichiarazione degli stessi fornitori delle nostre materie prime.</i>
------------------------------	---

<b>Data ultima modifica :</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
19/02/2020	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>SHELF-LIFE:</b>	<b>450 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 per busta	12
	Numero buste per cartone	5
	Numero pezzi per cartone	60
	Peso netto per busta	1060 g
	Peso netto cartone	5280 g

<b>IMBALLO PRIMARIO :</b>	<i>Busta azzurra per alimento in polietilene (h.d.) termo saldata Dimensioni della busta (390x292 mm)</i>
---------------------------	---

<b>IMBALLO SECONDARIO :</b>	<b>Cartone n°134 Bianco</b>
	<i>Misura esterna del cartone (398x291x132 mm)</i>
	<i>Peso cartone (286 g)</i>
	<i>Nastro adesivo trasparente</i>

<b>ETICHETTA SCATOLE (Italiano/inglese):</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Codice articolo</li> <li>• Nome e peso del prodotto</li> <li>• Caratteristiche prodotto</li> <li>• Ingredienti (Reg. UE 1169/2011)</li> <li>• Cross contamination</li> <li>• Modalità di preparazione</li> <li>• Modalità di conservazione</li> <li>• Valori nutrizionali</li> <li>• Info distributore</li> <li>• Data scadenza</li> <li>• Lotto</li> <li>• Peso netto</li> <li>• Quantità per cartone</li> <li>• Codice a barre EAN 128</li> </ul>
--	--

<b>PALLETIZZAZIONE:</b>			
Tipo di pallet	Euro pallet legno	N° totale cartoni per pallet	104
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	6240
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	549 Kg

<b>Data ultima modifica :</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
19/02/2020	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	584 Kg
N° strati per pallet	13	Altezza pallet	187 cm



La foto è solo a scopo puramente illustrativo

<b>CERTIFICAZIONI :</b>	<b>UNI EN ISO 9001:2015</b> <b>Azienda certificata secondo gli standard internazionali di sicurezza alimentare.</b>
-------------------------	--

<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