

Mod.3.31 Ed.:03 Rev.00

Data: 10/01/2018

Pag.1/4

CODICE PRODOTTO:	CG004SG
CODICE EAN 13:	8033622376200
DENOMINAZIONE:	GRAN CORNETTO CREMA "DECOR"
	PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO PRELIEVITATO
	CRUDO E SURGELATO FARCITO CON CREMA ALLA
CARATTERISTICHE:	VANIGLIA E RICOPERTO CON CODETTE DI ZUCCHERO
	GIALLE.
	SENZA GRASSI IDROGENATI
PESO MEDIO:	90 g
PESO DICHIARATO:	91 g
PESO PASTA:	82%
PESO MEDIO	17%
FARCITURA:	1770
PESO MINIMO	
FARCITURA	14%
GARANTITO:	
PESO TOPPING:	4%

	Farina di FRUMENTO (origine Italia), margarina [Grasso vegetale
	```````````````````````````````````````
	(palma); acqua; olio vegetale: girasole; sale; emulsionante: mono- e
	digliceridi degli acidi grassi E471; aromi; correttore di acidità: acido
	citrico E330], crema 14% (origine Italia) [acqua; saccarosio; sciroppo
	di glucosio-fruttosio (FRUMENTO; mais); amido modificato di mais
	E1422; grassi vegetali raffinati (palma); tuorlo d'UOVO zuccherato;
	<b>LATTE</b> scremato in polvere; conservante: potassio sorbato E202;
INGREDIENTI:	aromi; colorante: betacarotene E160a], acqua, lievito naturale
INGREDIENTI:	(FRUMENTO), zucchero, lievito, proteine del LATTE, glucosio,
	sale, LATTE intero in polvere, UOVA, amido di riso, amido di
	frumento deglutinato, vanillina, cera carnauba, agente gelificante:
	pectina (E440), acidificante: acido citrico (E330), conservante: sorbato
	di potassio (E202), burro (LATTE), aromi, emulsionante: esteri mono
	e diacetil tartarici di mono e digliceridi degli acidi grassi (E472e),
	mono e digliceridi degli acidi grassi (E471), agente antiagglomerante
	(E170), antiossidante (E300), enzimi.

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

LISTA ALLERGENI (Reg. UE n.1169/2011):		Presenza		
		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	

Data ultima modifica:	<b>Emissione:</b>	Verifica:
14/05/2020	V.Carpentieri	S.Bruno



Mod.3.31 Ed.:03 Rev.00

Data: 10/01/2018

**Pag.**2/4

Soia e prodotti derivati.		SI	SI
Frutta secca in guscio (es. mandorle, nociole, noci, anacardi,		SI	SI
noci pecan, noci brasiliane, pistacchi, noci macadamia) e prodotti derivati.	NO	51	51
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	SI
Crostacei e prodotti derivati.		NO	NO
Sedano (compreso sedano-rapa) e prodotti derivati.		NO	SI
Senape e prodotti derivati.		NO	NO
Biossido di zolfo e solfiti a concentrazione superiori a 10mg/kg o		SI	SI
10 mg/l, espresso come SO2.		51	51
Molluschi e prodotti a base di mollusco		NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino.		NO	NO
Può contenere tracce di: Soia, frutta secca a guscio, semi di sesamo, solfiti			

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:			
Valori medi	Per 100 g	Per porzione 90 g	
Valore energetico (kJ)	1486	1337	
(kcal)	356	320	
Grassi (g)	20	18	
di cui acidi grassi saturi (g)	11	9,6	
Carboidrati (g)	36	32	
di cui zuccheri (g)	8,1	7,2	
Fibra (g)	1,5	1,3	
Proteine (g)	7,8	7,0	
Sale (g)	0,75	0,67	

INFORMAZIONI SENSORIALI:		
Aspetto	Forma ricurva a mezzaluna tipica del cornetto	
Colore	Marrone chiaro unito al giallo delle codette di zucchero	
Odore	Odore Tipico dei prodotti da forno	
Gusto Dolce con nota di crema alla vaniglia		
Consistenza	Soffice e sfoglioso	

LIMITI MICROBIOLOGICI:	
Ricerche	Limiti
Stafilococchi coagulasi positivi	$\leq 10 \text{ ufc/g}$
E.coli	$\leq 10 \text{ ufc/g}$
Muffe	≤ 1000 ufc/g
Bacillus cereus	≤ 100 ufc/g
Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g
Salmonella	Assente in 25 g

Data ultima modifica:	<b>Emissione:</b>	Verifica:
14/05/2020	V.Carpentieri	S.Bruno



Mod.3.31 Ed.:03 Rev.00

Data: 10/01/2018

**Pag.**3/4

DICHIARAZIONE O.G.M.:

Gli ingredienti usati per la produzione dei "Gran cornetti crema DECOR prelievitati 90 g", non sono geneticamente modificati (**O.G.M./Free**), così come da dichiarazione degli stessi fornitori delle nostre materie prime.

**SHELF-LIFE:** 

**300 giorni** dalla data di produzione, purché sia rispettata la catena del freddo e le normali condizioni di magazzinaggio.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:

Conservare a temperatura non superiore  $a - 18^{\circ}C$ .

Non ricongelare il prodotto dopo averlo scongelato e consumare entro le 24 ore.

CONFEZIONAMENTO:Numero pezzi per busta50Numero pezzi per cartone50Numero buste per cartone1Peso netto per busta4500 gN° fogli carta da forno x cartone2Peso netto cartone4500 g

	Busta azzurra per alimento in polietilene (h.d.) termo saldata
IMBALLO	Dimensioni della busta (580x620 mm)
PRIMARIO:	Peso busta (20g)
	Etichetta impressa su busta

	Cartone n° 220 San Giorgio
IMBALLO	Misura esterna del cartone (395x262x230 mm)
<b>SECONDARIO:</b>	Peso cartone (416 g)
	Nastro adesivo bianco

	Codice articolo
ETICHETTA BUSTA:	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

Data ultima modifica:	<b>Emissione:</b>	Verifica:
14/05/2020	V.Carpentieri	S.Bruno



Mod.3.31 Ed.:03 Rev.00

Data: 10/01/2018

**Pag.**4/4

	Quantità per cartone
INFO CARTONE:	Codice e denominazione prodotto
	Peso netto e numero di pezzi per cartone
	• Lotto
	Scadenza
	Caratteristiche prodotto
	Codice a barre EAN 128

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 Kg		
N° strati per pallet	8	Altezza pallet	199 cm		



La foto è solo a scopo puramente illustrativo

	UNI EN ISO 9001:2015		
<b>CERTIFICAZIONI:</b>	Azienda certificata secondo gli standard internazionali di sicurezza		
	alimentare.		
	Sistema HACCP di autocontrollo come previsto dalla legge italiana.		
INFORMAZIONI	Registrazione ai sensi del Reg. CE n°852/2004.		
LEGALI:	Gestione della rintracciabilità in conformità al Reg. CE n°178/2002.		
	Trasporti a temperatura controllata in conformità con la legge italiana.		
	San Giorgio S.p.A. via G.Petti, 10/II – 84083 Castel San Giorgio (SA)		
	Italia		
<b>PRODUTTORE:</b>	Tel: 081/9535125 - Fax: 081/9535099		
	e-mail: info@sangiorgiospa.eu		
	www.sangiorgiospa.eu		

Data ultima modifica:	<b>Emissione:</b>	Verifica:
14/05/2020	V.Carpentieri	S.Bruno