

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Ed.:2 Rev.01 Data: 01/09/14 Pag.1/4 Ultima modifica: 09/12/2014
---	--------------------------------	--

CODICE PRODOTTO:	SGC0439
CODICE EAN 13:	8033622370390
DENOMINAZIONE:	GRAN CORNETTO VUOTO
CARATTERISTICHE:	PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO DA LIEVITARE CRUDO E SURGELATO. SENZA GRASSI IDROGENATI
PESO DICHIARATO:	80 g
PESO MEDIO:	82 g

INGREDIENTI:	Farina di FRUMENTO , margarina [oli e grassi vegetali in parte frazionati (palma e girasole); acqua; sale; emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi (palma); correttore di acidità: acido citrico; aromi], acqua, zucchero, UOVA , lievito, sciroppo di glucosio disidratato (mais), emulsionanti: E472e, E471 (palma), agente di trattamento della farina: acido ascorbico, estratto di malto in polvere (malto d' ORZO ; acqua), farina di FRUMENTO maltato, alfa amilasi, lecitina di SOIA , strutto, sale, aromi.
---------------------	--

MODALITA' DI PREPARAZIONE:	<i>Lievitare il prodotto alle seguenti temperature: 18/22°C per 8/12 ore in inverno e 25/30°C per 4/6 ore in estate (più è alta la temperatura ambiente, meno tempo occorre per lievitare il prodotto e viceversa). Cuocere in forno preriscaldato alla temperatura di 170°C per 20/22 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.	SI	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	NO	SI
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio).	NO	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	NO	NO	NO

Data di trasmissione :	Emissione:	Verifica:
01/05/2015	V.Carpentieri	S.Bruno

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Ed.:2 Rev.01 Data: 01/09/14 Pag.2/4 Ultima modifica: 09/12/2014
---	--------------------------------	--

10 mg/l, espresso come SO ₂ .			
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 secca in guscio, semi di sesamo e latte		

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:		
Valori medi	Per 100 g	Per porzione 80 g
Valore energetico (kJ)	1718,0	1373,6
(kcal)	410,0	327,8
Grassi	18,8 g	15,0 g
di cui acidi grassi saturi	2,6 g	2,1 g
Carboidrati	51,2 g	41,0 g
di cui zuccheri	12,6 g	10,1 g
Proteine	8,0 g	6,4 g
Sale	0,36 g	0,29 g

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
Aspetto	Forma ricurva a mezzaluna tipica del cornetto
Colore	Marrone chiaro
Odore	Tipico dei prodotti da forno
Gusto	Dolce
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	10 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 cornetti vuoti da lievitare 80g”, non sono geneticamente modificati (O.G.M./Free), così come da dichiarazione degli stessi fornitori delle nostre materie prime.</i>
------------------------------	---

SHELF-LIFE:	240 giorni dalla data di produzione, purché sia rispettata la catena del freddo e le normali condizioni di magazzinaggio.
--------------------	--

Data di trasmissione :	Emissione:	Verifica:
01/05/2015	V.Carpentieri	S.Bruno

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Ed.:2 Rev.01 Data: 01/09/14 Pag.3/4 Ultima modifica: 09/12/2014
---	--------------------------------	--

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	<i>Conservare a temperatura non superiore a - 18°C. Non ricongelare il prodotto dopo averlo scongelato e consumare entro le 24 ore.</i>
------------------------------------	--

CONFEZIONAMENTO:	Numero pezzi per busta	100
	Numero buste per cartone	1
	Numero pezzi per cartone	100
	Peso netto per busta	8000 g
	Peso netto cartone	8000 g

IMBALLO PRIMARIO :	<i>Busta neutra per alimento in polietilene (h.d.) termo saldata</i>
	<i>Dimensioni della busta (430x575 mm)</i>
	<i>Etichetta impressa su busta</i>

IMBALLO SECONDARIO :	Cartone n° 170 San Giorgio
	<i>Misura esterna del cartone (395x262x180 mm)</i>
	<i>Peso cartone (402 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 • 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 • Valori nutrizionali • 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	7200
Data di trasmissione :	Emissione:	Verifica:	
01/05/2015	V.Carpentieri	S.Bruno	

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Ed.:2 Rev.01 Data: 01/09/14 Pag.4/4 Ultima modifica: 09/12/2014
---	--------------------------------	--

Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	576 Kg
N° cartoni x strato	9	Peso lordo per pallet	626 Kg
N° strati per pallet	8	Altezza pallet	159 cm



CERTIFICAZIONI :	UNI EN ISO 9001:2008
	AZIENDA CERTIFICATA BRC e IFS

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) Tel: 081/9535125 - Fax: 081/9535099 e-mail: info@sangiorgiospa.eu www.sangiorgiospa.eu
--------------------	---

Data di trasmissione :	Emissione:	Verifica:
01/05/2015	V.Carpentieri	S.Bruno