

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

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

<b>INGREDIENTI:</b>	Farina di <b>FRUMENTO</b> , 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, <b>UOVA</b> , lievito, sciroppo di glucosio disidratato (mais), emulsionanti: E472e, E471 (palma), agente di trattamento della farina: acido ascorbico, estratto di malto in polvere (malto d' <b>ORZO</b> ; acqua), farina di <b>FRUMENTO</b> maltato, alfa amilasi, lecitina di <b>SOIA</b> , strutto, sale, aromi.
---------------------	--

<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE:</b>	<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>
-----------------------------------	--

<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>NO</b>
Semi di sesamo e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio).	<b>NO</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	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>

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

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

10 mg/l, espresso come SO <sub>2</sub> .			
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 in guscio, semi di sesamo e latte</b>		

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

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
<b>Aspetto</b>	Forma ricurva a mezzaluna tipica del cornetto
<b>Colore</b>	Marrone chiaro
<b>Odore</b>	Tipico dei prodotti da forno
<b>Gusto</b>	Dolce
<b>Consistenza</b>	Soffice e sfoglioso

LIMITI MICROBIOLOGICI:	
<b>Ricerche</b>	<b>Limiti</b>
Carica batterica	5 x 10 <sup>6</sup> UFC/g
Coliformi	3 x 10 <sup>2</sup> 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

<b>DICHIARAZIONE O.G.M.:</b>	<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>
------------------------------	---

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

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

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>	<b>Ed.:2</b> <b>Rev.01</b> <b>Data: 01/09/14</b> <b>Pag.3/4</b> <b>Ultima modifica:</b> <b>09/12/2014</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	100
	Numero buste per cartone	1
	Numero pezzi per cartone	100
	Peso netto per busta	8000 g
	Peso netto cartone	8000 g

<b>IMBALLO PRIMARIO :</b>	<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>

<b>IMBALLO SECONDARIO :</b>	<b>Cartone n° 170 San Giorgio</b>
	<i>Misura esterna del cartone (395x262x180 mm)</i>
	<i>Peso cartone (402 g)</i>
	<i>Nastro adesivo bianco</i>

<b>ETICHETTA BUSTA:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Codice articolo</li> <li>• Nome e peso del prodotto</li> <li>• Quantità per cartone</li> <li>• Ingredienti</li> <li>• Modalità di preparazione</li> <li>• Allergeni</li> <li>• Info produttore</li> <li>• Lotto</li> <li>• Data 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>• Valori nutrizionali</li> <li>• Codice a barre EAN 128</li> </ul>
----------------------	---

<b>PALLETTIZZAZIONE:</b>			
Tipo di pallet	Euro pallet legno	N° totale cartoni per pallet	72
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	7200
<b>Data di trasmissione :</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>	
01/05/2015	V.Carpentieri	S.Bruno	

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

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



<b>CERTIFICAZIONI :</b>	<b>UNI EN ISO 9001:2008</b>
	<b>AZIENDA CERTIFICATA BRC e IFS</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>PRODUTTORE:</b>	<b>San Giorgio S.p.A.</b> via G.Petti, 10/II – 84083 Castel San Giorgio (SA) 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 di trasmissione :</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
01/05/2015	V.Carpentieri	S.Bruno