

	<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>SGR0401</b>
<b>CODICE EAN 13:</b>	<b>8033622372172</b>
<b>DENOMINAZIONE:</b>	<b>RONDOBON CREMA E AMARENA</b>
<b>CARATTERISTICHE:</b>	<b>PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO PRELIEVITATO FARCITO CON CREMA ALLA VANIGLIA E AMARENA CRUDO E SURGELATO RICOPERTO CON GRANELLA DI ZUCCHERO. SENZA GRASSI IDROGENATI</b>
<b>PESO DICHIARATO:</b>	85 g
<b>PESO MEDIO:</b>	86 g
<b>PESO PASTA:</b>	74%
<b>PESO MEDIO FARCITURA:</b>	26%
<b>PESO MINIMO FARCITURA GARANTITO:</b>	23%

<b>INGREDIENTI:</b>	<p>Farina di <b>FRUMENTO</b>, crema 19% [acqua; saccarosio; sciroppo di glucosio-fruttosio (<b>FRUMENTO</b>; mais); amido modificato di mais E1422; grassi vegetali raffinati (palma); tuorlo d'<b>UOVO</b> zuccherato; <b>LATTE</b> scremato in polvere; conservante: potassio sorbato E202; aromi; colorante: betacarotene E160a], margarina [oli e grassi vegetali (girasole e/o palma); acqua; sale; emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi (girasole e/o palma); aromi; correttore di acidità: acido citrico], acqua, lievito naturale, zucchero, amarena 4% [amarene* (100%); saccarosio; sciroppo di glucosio-fruttosio (da <b>FRUMENTO</b>); correttore di acidità: acido citrico E330; addensante: pectina], lievito, proteine del <b>LATTE</b>, <b>UOVA</b>, <b>BURRO</b>, <b>LATTE</b> intero in polvere, sciroppo di glucosio (mais), emulsionanti: E472e, E471 (palma e colza), alfa amilasi, estratto di malto (<b>ORZO</b>) in polvere, agente di trattamento della farina (acido ascorbico), farina di <b>FRUMENTO</b> maltato, correttore di acidità: carbonato acido di sodio (E500), amido di mais pregelatinizzato, sale, aromi.</p> <p>*può contenere noccioli</p>
---------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE:</b>	<i>Cuocere in forno preriscaldato alla temperatura di 170°C per 22/25 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>
<b>Data di trasmissione :</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>	
01/05/2015	V.Carpentieri	S.Bruno	

 <p><b>SAN GIORGIO</b> DOLCE &amp; SALATO</p>	<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>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Soia e prodotti derivati.	NO	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	SI	SI
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio).	SI	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 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
<b>Può contenere tracce di:</b>	<b>Soia, frutta secca in guscio e semi di sesamo</b>		

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:		
Valori medi	Per 100 g	Per porzione 85 g
<b>Valore energetico (kJ)</b>	1352,0	1149,2
<b>(kcal)</b>	322,1	273,8
<b>Grassi</b>	12,9 g	10,9 g
<b>di cui acidi grassi saturi</b>	7,0 g	5,9 g
<b>Carboidrati</b>	44,9 g	38,2 g
<b>di cui zuccheri</b>	22,4 g	19,0 g
<b>Proteine</b>	5,8 g	4,9 g
<b>Sale</b>	0,57 g	0,48 g

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
<b>Aspetto</b>	Forma sferica
<b>Colore</b>	Marrone chiaro unito al bianco delle granelle di zucchero
<b>Odore</b>	Tipico dei prodotti da forno
<b>Gusto</b>	Dolce con nota di crema alla vaniglia e amarena
<b>Consistenza</b>	Soffice e sfoglioso

LIMITI MICROBIOLOGICI:	
Ricerche	Limiti
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

Data di trasmissione :	Emissione:	Verifica:
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>
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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 "Rondobon crema e amarena prelievitati 85 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>240 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	50	Numero pezzi per cartone	50
Numero buste per cartone	1	Peso netto per busta	4250 g
N° fogli carta da forno x cartone	2	Peso netto cartone	4250 g

<b>IMBALLO PRIMARIO :</b>	<i>Busta neutra per alimento in polietilene (h.d.) termo saldata</i>
	<i>Dimensioni della busta (570x575 mm)</i>
	<i>Etichetta impressa su busta</i>

<b>IMBALLO SECONDARIO :</b>	<b>Cartone n° 185 San Giorgio</b>
	<i>Misura esterna del cartone (395x262x195 mm)</i>
	<i>Peso cartone (412 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> </ul>

<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>
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<ul style="list-style-type: none"> <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	3600
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	306 Kg
N° cartoni x strato	9	Peso lordo per pallet	356 Kg
N° strati per pallet	8	Altezza pallet	171 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