

	<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>SGS0401</b>
<b>CODICE EAN 13:</b>	<b>8033622371069</b>
<b>DENOMINAZIONE:</b>	<b>SFOGLIATELLA RICCIA</b>
<b>CARATTERISTICHE:</b>	<b>PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO FARCITO CON RICOTTA E CANDITI CRUDO E SURGELATO – PRONTO COTTURA.</b>
<b>PESO MEDIO:</b>	132 g
<b>PESO DICHIARATO:</b>	130 g
<b>PESO PASTA:</b>	47%
<b>PESO FARCITURA:</b>	53%

<b>INGREDIENTI:</b>	Farina di <b>FRUMENTO</b> , acqua, ricotta (siero di <b>LATTE</b> di vaccino; correttore di acidità: E330 acido citrico; E270: acido lattico), zucchero, semola di <b>GRANO DURO</b> , strutto, <b>UOVA</b> , cubetti d'arancia canditi [scorze di arancia (49%); sciroppo di glucosio-fruttosio (da <b>FRUMENTO</b> ); saccarosio; correttore di acidità: acido citrico E330], amido modificato (mais), <b>LATTE</b> intero in polvere, <b>LATTE</b> magro in polvere, addensante: E407, agente lievitante: bicarbonato di ammonio, sale, aromi, colorante: betacarotene.
---------------------	--

<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE:</b>	<i>Cuocere in forno preriscaldato alla temperatura di 200°C per 40/45 minuti.</i>
-----------------------------------	---

<b>LISTA ALLERGENI (Reg. UE n.1169/2011):</b>	<b>Presenza</b>		
	<b>Nel prodotto</b>	<b>Nella linea di produzione</b>	<b>Nello stabilimento</b>
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>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>SI</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 10 mg/l, espresso come SO <sub>2</sub> .	<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>
---	--------------------------------	--

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 e soia</b>		

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:		
Valori medi	Per 100 g	Per porzione 130 g
<b>Valore energetico (kJ)</b>	1070,5	1391,6
<b>(kcal)</b>	254,5	330,8
<b>Grassi</b>	8,3 g	10,8 g
<b>di cui acidi grassi saturi</b>	1,7 g	2,2 g
<b>Carboidrati</b>	38,6 g	50,2 g
<b>di cui zuccheri</b>	18,1 g	23,5 g
<b>Proteine</b>	5,6 g	7,3 g
<b>Sale</b>	1,0 g	1,3 g

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
<b>Aspetto</b>	Forma triangolare tipica della sfogliatella riccia
<b>Colore</b>	Marrone chiaro
<b>Odore</b>	Tipico dei prodotti da forno
<b>Gusto</b>	Dolce con nota di ricotta e canditi
<b>Consistenza</b>	Croccante e cremosa

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
Listeria Monocytogenes	Assente in 1 g
Salmonella	Assente in 25 g

<b>DICHIARAZIONE O.G.M.:</b>	<i>Gli ingredienti usati per la produzione delle "Sfogliatelle ricce 130 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>365 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>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>CONFEZIONAMENTO:</b>	Numero pezzi per busta	60
	Numero buste per cartone	1
	Numero pezzi per cartone	60
	Peso netto per busta	7800 g
	Peso netto cartone	7800 g

<b>IMBALLO PRIMARIO :</b>	<i>Busta neutra per alimento in polietilene (l.d.)</i>
	<i>Dimensioni della busta (430 x 150+150 x 560 mm)</i>

<b>IMBALLO SECONDARIO :</b>	<b>Cartone n° 135 San Giorgio</b>
	<i>Misura esterna del cartone (395x262x145mm)</i>
	<i>Peso cartone (366 g)</i>
	<i>Nastro adesivo bianco</i>
	<i>Etichetta adesiva su cartone</i>

<b>INFO ETICHETTA:</b>	• Codice e denominazione prodotto
	• Peso netto e numero di pezzi per cartone
	• Caratteristiche prodotto
	• Lotto
	• Scadenza
	• Ingredienti
	• Allergeni
	• Modalità di preparazione
	• Info produttore
	• Valori nutrizionali
• Codice a barre EAN 128	

<b>PALLETIZZAZIONE:</b>			
Tipo di pallet	Euro pallet legno	N° totale cartoni per pallet	90
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	5400
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	702 Kg
N° cartoni x strato	9	Peso lordo per pallet	755 Kg
N° strati per pallet	10	Altezza pallet	160 cm

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



<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