

	<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>SGS0404</b>
<b>CODICE EAN 13:</b>	/
<b>DENOMINAZIONE:</b>	<b>SFOGLIATELLA RICCIA MICRO</b>
<b>CARATTERISTICHE:</b>	<b>PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO FARCITO CON RICOTTA E CANDITI CRUDO E SURGELATO – PRONTO COTTURA.</b>
<b>PESO DICHIARATO:</b>	25 g
<b>PESO MEDIO:</b>	26 g
<b>PESO PASTA:</b>	56%
<b>PESO FARCITURA:</b>	44%

<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 30/35 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>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 25 g
<b>Valore energetico (kJ)</b> <b>(kcal)</b>	1070,5	267,6
	254,5	63,6
<b>Grassi</b>	8,3 g	2,1 g
<b>di cui acidi grassi saturi</b>	1,7 g	0,4 g
<b>Carboidrati</b>	38,6 g	9,6 g
<b>di cui zuccheri</b>	18,1 g	4,5 g
<b>Proteine</b>	5,6 g	1,4 g
<b>Sale</b>	1,0 g	0,25 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 micro 25 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>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	/
	Numero buste per cartone	3
	Numero pezzi per cartone	/
	Peso netto per busta	2000 g
	Peso netto cartone	6000 g

<b>IMBALLO PRIMARIO :</b>	<i>Busta neutra per alimento in polietilene (h.d.) termosaldata</i>
	<i>Dimensioni della busta (265x320 mm)</i>

<b>IMBALLO SECONDARIO :</b>	<i>Cartone n° 135 San Giorgio</i>
	<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>	<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>• Ingredienti</li> <li>• Allergeni</li> <li>• Modalità di preparazione</li> <li>• Info produttore</li> <li>• Valori nutrizionali</li> <li>• Codice a barre EAN 128</li> </ul>
------------------------	--

PALLETTIZZAZIONE:			
Tipo di pallet	Euro pallet legno	N° totale cartoni per pallet	90
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	/
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	540 Kg
N° cartoni x strato	9	Peso lordo per pallet	594 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