

| | | |
|---|--------------------------------|--|
|  | SCHEDA TECNICA PRODOTTO | Ed.:2 Rev.01 Data: 01/09/14 Pag.1/4 Ultima modifica: 19/01/2017 |
|---|--------------------------------|--|

| | |
|---|--|
| CODICE PRODOTTO: | SGS0500 |
| CODICE EAN 13: | 8033622376774 |
| DENOMINAZIONE: | STELLOTTO DARK |
| CARATTERISTICHE: | PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO PRELIEVITATO CRUDO E SURGELATO FARCITO CON CREMA DI CACAO RICOPERTO CON STELLINE DI ZUCCHERO E CODETTE DI CACAO. CON MARGARINA SENZA GRASSI IDROGENATI |
| PESO DICHIARATO: | 90 g |
| PESO MEDIO: | 91 g |
| PESO PASTA: | 83% |
| PESO MEDIO FARCITURA: | 17% |
| PESO MINIMO FARCITURA GARANTITO: | 15% |
| DIMENSIONI prodotto crudo: | Lunghezza: 9,5 cm ± 0,2 |
| | Larghezza: 9 cm ± 0,2 |
| | Altezza: 2 cm ± 0,2 |

| | |
|---------------------|---|
| INGREDIENTI: | Farina di FRUMENTO , 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], crema di cacao 15% [zucchero; oli vegetali (girasole; palma); cacao magro 10-12% di burro di cacao (13%); NOCCIOLE ; amido modificato (mais); LATTE intero in polvere; emulsionante lecitina (di SOIA); aromi], acqua, lievito naturale, zucchero, lievito, cacao in polvere, UOVA , burro (LATTE), proteine del LATTE , LATTE intero in polvere, sciroppo di glucosio (mais), emulsionanti: E472e, E471 (palma e colza), alfa amilasi, estratto di malto (ORZO) in polvere, agente di trattamento della farina (acido ascorbico), farina di FRUMENTO maltato, amido modificato (patata), amido di tapioca, proteine del GRANO , acido citrico, sale, fecola di patate, farina di riso, maltodestrina, amido di frumento deglutinato, agente lucidante: cera carnauba, aromi. |
|---------------------|---|

| | |
|-----------------------------------|---|
| MODALITA' DI PREPARAZIONE: | <i>Cuocere in forno preriscaldato alla temperatura di 170°C per 18/20 minuti. Per avere un risultato eccellente, bisogna rispettare rigorosamente le istruzioni di cottura.</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 |

| | | |
|-------------------------------|-------------------|------------------|
| Data di trasmissione : | Emissione: | Verifica: |
| 20/02/2017 | V.Carpentieri | S.Bruno |



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Ed.:2
Rev.01
Data: 01/09/14
Pag.4/4
Ultima modifica:
19/01/2017

PALLETTIZZAZIONE:

| | | | |
|----------------------|-------------------|------------------------------|----------|
| Tipo di pallet | Euro pallet legno | N° totale cartoni per pallet | 72 |
| Misure pallet | 120 x 80 cm | N° totale pezzi per pallet | 4320 |
| Avvolgimento pallet | Film estensibile | Peso netto per pallet | 388,8 Kg |
| N° cartoni x strato | 9 | Peso lordo per pallet | 440,3 Kg |
| N° strati per pallet | 8 | Altezza pallet | 211 cm |



La foto è solo a scopo puramente illustrativo

ERTIFICAZIONI :

UNI EN ISO 9001:2008

Azienda certificata secondo gli standard internazionali di sicurezza alimentare.

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

Data di trasmissione :

20/02/2017

Emissione:

V.Carpentieri

Verifica:

S.Bruno