

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Mod.:3.31 Ed.:03 Rev.:00 Data: 10/01/2018 Pag.1/4
---	--------------------------------	--

CODICE PRODOTTO:	Z0104SG
CODICE EAN 13:	8033622377856
DENOMINAZIONE:	ZEPOLINA AL FORNO RIPIENA
CARATTERISTICHE:	PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO COTTO E SURGELATO FARCITO CON CREMA ALLA VANIGLIA E CILIEGIA AMARENATA. SENZA GRASSI IDROGENATI
PESO DICHIARATO:	30 g
PESO MEDIO:	31 g
PESO PASTA:	20%
PESO MEDIO FARCITURA:	80%
PESO MINIMO FARCITURA GARANTITO:	73%
DIMENSIONI:	∅ diametro: 5,5 cm ± 0,5

INGREDIENTI:	Crema 73% [acqua; zucchero; sciroppo di glucosio; LATTE intero in polvere; amido modificato (mais); tuorlo d' UOVO fresco; burro (LATTE); panna (LATTE); grassi vegetali (cocco); conservante: E202; emulsionante: E471; sale; aromi; colorante: betacarotene], UOVA pastorizzate, ciliegia amarenata 6% [ciliegie* (46%); sciroppo di glucosio-fruttosio (da FRUMENTO); saccarosio; succo concentrato di amarena; correttore di acidità: acido citrico E330; colorante: enocianina E163; aromi; ANIDRIDE SOLFOROSA E220 (come residuo)], acqua, farina di FRUMENTO , olio di semi di girasole, zucchero, sale, aromi. *può contenere noccioli
---------------------	---

MODALITA' DI PREPARAZIONE:	<i>Scongelare il prodotto a temperatura ambiente per 90 minuti circa e servire.</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
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	NO	SI
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio).	SI	SI	SI
Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:	
03/10/2023	V.Carpentieri	S.Bruno	

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Mod.:3.31 Ed.:03 Rev.:00 Data: 10/01/2018 Pag.2/4
---	--------------------------------	--

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	SI	SI
Biossido di zolfo e solfiti a concentrazione superiori a 10mg/kg o 10 mg/l, espresso come SO ₂ .	SI	SI	SI
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO	NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino.	NO	NO	NO
Può contenere:	Frutta secca in guscio, soia e senape.		

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:		
Valori medi	Per 100 g	Per porzione 30 g
Valore energetico (kJ)	867	260
(kcal)	205	61
Grassi (g)	2,5	0,75
di cui acidi grassi saturi (g)	1,4	0,42
Carboidrati (g)	36	11
di cui zuccheri (g)	8,4	2,5
Proteine (g)	8,5	2,5
Fibre (g)	1,6	0,48
Sale (g)	0,47	0,14

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
Aspetto	Forma rotonda
Colore	Marrone chiaro unito al giallo della crema ed al viola dell'amarena
Odore	Tipico dei prodotti dolci da forno
Gusto	Dolce con nota di crema alla vaniglia e amarena
Consistenza	Morbida e cremosa

LIMITI MICROBIOLOGICI:	
Ricerche	Limiti
Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 10 ufc/g
E.coli	≤ 10 ufc/g
Muffe	≤ 1000 ufc/g
Bacillus cereus	≤ 100 ufc/g
Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g
Salmonella	Assente in 25 g

DICHIARAZIONE O.G.M.:	<i>Gli ingredienti usati per la produzione delle "Zeppoline al forno ripiene 30 g", non sono geneticamente modificati (O.G.M./Free), così come da dichiarazione degli stessi fornitori delle nostre materie prime.</i>
------------------------------	--

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
03/10/2023	V.Carpentieri	S.Bruno

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Mod.:3.31 Ed.:03 Rev.:00 Data: 10/01/2018 Pag.3/4
---	--------------------------------	--

SHELF-LIFE:	180 giorni dalla data di produzione, purché sia rispettata la catena del freddo e le normali condizioni di magazzinaggio.
--------------------	--

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	<i>Conservare a temperatura non superiore a – 18°C. Non ricongelare il prodotto dopo averlo scongelato e consumare entro le 24 ore.</i>
------------------------------------	--

CONFEZIONAMENTO:	Numero pezzi per busta	42 minimo garantiti
	Numero buste per cartone	1
	Numero pezzi per cartone	42 minimo garantiti
	Peso netto per busta	1500 g
	Peso netto cartone	1500 g

IMBALLO PRIMARIO :	<i>Foglio PEHD neutro per alimenti</i>	
	<i>Dimensioni del foglio (450x340 mm)</i>	
	<i>Busta blu in polietilene LD</i>	
	<i>Dimensioni busta (500 + 220 + 220 x 550 mm) – spessore 20 my</i>	
	<i>Peso busta (20 g)</i>	
IMBALLO SECONDARIO :	<i>Cartone n° 67 bianco</i>	
	<i>Misura esterna del cartone (580x260x75 mm)</i>	
	<i>Peso cartone (277 g)</i>	
	<i>Nastro adesivo bianco</i>	
	<i>Etichetta adesiva su cartone</i>	

INFO ETICHETTA:	<ul style="list-style-type: none"> • Codice e denominazione prodotto • Caratteristiche prodotto • Ingredienti (Reg. UE 1169/2011) • Cross contamination • Modalità di preparazione • Modalità di conservazione • Info produttore • Valori nutrizionali • Scadenza • Lotto • Peso netto e numero di pezzi per cartone • Codice a barre EAN 128
------------------------	---

PALLETIZZAZIONE:			
Tipo di pallet	Euro pallet legno	N° totale cartoni per pallet	120

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
03/10/2023	V.Carpentieri	S.Bruno

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Mod.:3.31 Ed.:03 Rev.:00 Data: 10/01/2018 Pag.4/4
---	--------------------------------	--

Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	5040 minimo garantiti
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	180 Kg
N° cartoni x strato	6	Peso lordo per pallet	240 Kg
N° strati per pallet	20	Altezza pallet	165 cm



La foto è solo a scopo puramente illustrativo

CERTIFICAZIONI :	UNI EN ISO 9001:2015 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 ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
03/10/2023	V.Carpentieri	S.Bruno