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

CODICE PRODOTTO:	SGZ0208
CODICE EAN 13:	8053307551869
DENOMINAZIONE:	ZEPPOLA FRITTA RIPIENA
CARATTERISTICHE:	PRODOTTO DOLCIARIO FARCITO CON CREMA ALLA VANIGLIA E CILIEGIA AMARENATA FRITTO E SURGELATO. SENZA GRASSI IDROGENATI
PESO MEDIO:	121 g
PESO DICHIARATO:	120 g
PESO PASTA:	30 %
PESO MEDIO FARCITURA:	70 %
PESO MINIMO FARCITURA GARANTITO:	66%
DIMENSIONI:	∅: 10 cm ± 0,5

INGREDIENTI:	Crema 62,5% [acqua; zucchero; sciroppo di glucosio (mais); LATTE intero in polvere; amido modificato (mais); tuorlo d' UOVO fresco; BURRO ; PANNA ; grassi vegetali (cocco); conservante: E202; emulsionante: E471 (palma); sale; aromi; colorante: betacarotene], UOVA pastorizzate, acqua, farina di FRUMENTO , olio vegetale (palma), ciliegia amarenata 3,1% [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)], olio di semi di girasole, zucchero, sale, aromi. *può contenere noccioli
---------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

MODALITA' DI PREPARAZIONE:	<i>Scongela il prodotto a temperatura ambiente per 120 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
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
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------


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	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 tracce di:	Frutta a guscio, senape e soia.		

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:		
Valori medi	Per 100 g	Per porzione 120 g
Valore energetico (kJ)	1134	1361
(kcal)	270	324
Grassi	12	14
di cui acidi grassi saturi	4,3	5,1
Carboidrati	35	42
di cui zuccheri	6,5	7,8
Proteine	4,7	5,6
Fibre	1,6	1,9
Sale	0,53	0,63

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
Aspetto	Forma rotonda
Colore	Marrone chiaro unito al giallo della crema ed al rosso della ciliegia amarenata
Odore	Tipico dei prodotti dolci fritti
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

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
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------

DICHIARAZIONE O.G.M.:	<i>Gli ingredienti usati per la produzione delle "Zeppole fritte ripiene 120 g", non sono geneticamente modificati (O.G.M./Free), così come da dichiarazione degli stessi fornitori delle nostre materie prime.</i>
------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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	10
	Numero buste per cartone	1
	Numero pezzi per cartone	10
	Peso netto per busta	1200 g
	Peso netto cartone	1200 g

IMBALLO PRIMARIO :	<i>Busta blu in polietilene HD</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
------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------

PALLETTIZZAZIONE:			
Tipo di pallet	Euro pallet legno	N° totale cartoni per pallet	120
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	1200
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	144 Kg
N° cartoni x strato	6	Peso lordo per pallet	204 Kg
N° strati per pallet	20	Altezza pallet	165 cm

TIFICAZIONI:	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) 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