

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

CODICE PRODOTTO:	C0609SG
CODICE EAN 13:	8033622376385
DENOMINAZIONE:	CIAMBELLA FARCITA CREMA
CARATTERISTICHE:	PRODOTTO DOLCIARIO DI PASTA LIEVITATA FRITTO E SURGELATO RIPIENO DI CREMA VANIGLIA E RICOPERTO CON GRANELLA DI ZUCCHERO. SENZA OLIO DI PALMA
PESO DICHIARATO:	95 g
PESO MEDIO:	96 g
PESO MEDIO FARCITURA:	23%
PESO MINIMO FARCITURA GARANTITO:	21%
DIMENSIONI:	Diametro: 11 cm ± 0,5
	Altezza: 3,5 cm ± 0,5

INGREDIENTI:	Farina di FRUMENTO (origine UE), crema 21% (origine UE) [LATTE intero reidratato; zucchero; sciroppo di glucosio (mais); amido modificato (mais); tuorlo d' UOVO fresco; burro (LATTE); panna (LATTE); grassi vegetali (cocco); conservante: E202; emulsionante: E471; sale; estratto naturale di vaniglia; colorante: betacarotene], acqua, zucchero (origine UE), olio vegetale (girasole), margarina [olio di girasole alto oleico, grasso vegetale (burro di karité), acqua, olio di girasole, emulsionante mono e digliceridi degli acidi grassi, succo di limone concentrato, aroma naturale], ALBUME , UOVA , lievito, emulsionante: lecitina (SOIA), LATTE intero in polvere, sale, aromi, sciroppo di glucosio disidratato (mais), emulsionanti: E471, E472e (colza), agente di trattamento della farina: E300, alfa amilasi (FRUMENTO).
---------------------	--

MODALITA' DI PREPARAZIONE:	<i>Scongelare il prodotto a temperatura ambiente per circa due ore. Solo quando sarà servito, riscaldare in forno per alcuni minuti.</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.	SI	SI	SI
Frutta secca in guscio (es. mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci brasiliane, pistacchi, noci macadamia) e prodotti	NO	SI	SI

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
25/05/2020	V.Carpentieri	S.Bruno

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

derivati.			
Arachidi e prodotti derivati.	NO	NO	SI
Semi di sesamo e prodotti derivati.	NO	NO	SI
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	NO	NO
Biossido di zolfo e solfiti a concentrazione superiori a 10mg/kg o 10 mg/l, espresso come SO ₂ .	NO	NO	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 secca a guscio.		

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:		
Valori medi	Per 100 g	Per porzione 95 g
Valore energetico (kJ)	1347	1280
(kcal)	321	305
Grassi (g)	14	13
di cui acidi grassi saturi (g)	2,5	2,3
Carboidrati (g)	40	38
di cui zuccheri (g)	13	12
Proteine (g)	7,6	7,2
Fibra (g)	2,4	2,2
Sale (g)	0,6	0,57

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
Aspetto	Forma rotonda tipica della ciambella
Colore	Marrone chiaro unito al bianco della granella di zucchero e ai punti di giallo della crema vaniglia
Odore	Tipico dei prodotti dolci fritti
Gusto	Dolce con nota di crema vaniglia
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:
25/05/2020	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 “Ciambelle farcite crema 95 g”, non sono geneticamente modificati (O.G.M./Free), così come da dichiarazione degli stessi fornitori delle nostre materie prime.</i>
------------------------------	---

SHELF-LIFE:	365 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	2
	Numero buste per cartone	20
	Numero pezzi per cartone	40
	Peso netto per busta	190 g
	Peso netto cartone	3800 g

IMBALLO PRIMARIO :	<i>Busta neutra per alimento (pp coex) termosaldata</i>	
	<i>Dimensioni della busta (320x130 mm)</i>	
	<i>Etichetta impressa su busta</i>	

IMBALLO SECONDARIO :	<i>Cartone n° 7 San Giorgio</i>	
	<i>Misura esterna del cartone (382x292x266 mm)</i>	
	<i>Peso cartone (516 g)</i>	
	<i>Nastro adesivo bianco</i>	

ETICHETTA BUSTA:	<ul style="list-style-type: none"> • Nome del prodotto • Lotto • Scadenza
-------------------------	--

INFO CARTONE:	<ul style="list-style-type: none"> • Codice e denominazione prodotto • Peso netto per cartone • Caratteristiche prodotto • Ingredienti (Reg. UE 1169/2011) • Cross contamination • Modalità di preparazione • Modalità di conservazione • Info produttore
----------------------	---

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
25/05/2020	V.Carpentieri	S.Bruno

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

	<ul style="list-style-type: none"> • Lotto • Scadenza • Valori nutrizionali • Codice a barre EAN 128
--	--

PALLETTIZZAZIONE:			
Tipo di pallet	Euro pallet legno	N° totale cartoni per pallet	56
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	2240
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	212 Kg
N° cartoni x strato	8	Peso lordo per pallet	261 Kg
N° strati per pallet	7	Altezza pallet	201 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:
25/05/2020	V.Carpentieri	S.Bruno



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Mod.3.31
Ed.:03
Rev.00
Data: 10/01/2018
Pag.5/4

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
25/05/2020	V.Carpentieri	S.Bruno