

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Ed.:2 Rev.01 Data: 01/09/14 Pag.1/4 Ultima modifica: 29/03/2017
---	--------------------------------	--

CODICE PRODOTTO:	SGC1605
CODICE EAN 13:	8033622372417
DENOMINAZIONE:	CONCHIGLIA PANNALATTE
CARATTERISTICHE:	PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO DI PASTA SFOGLIA CRUDO E SURGELATO FARCITO CON CREMA PANNALATTE E RICOPERTO DI GRANELLE DI ZUCCHERO – PRONTO COTTURA. SENZA GRASSI IDROGENATI
PESO DICHIARATO:	110 g
PESO MEDIO:	111 g
PESO PASTA:	70%
PESO MEDIO FARCITURA:	30%
PESO MINIMO FARCITURA GARANTITO:	27%

INGREDIENTI:	Farina di FRUMENTO , pannalatte 27% [acqua; LATTE fresco intero; panna (LATTE); zucchero; sciroppo di glucosio (mais); amido modificato (mais); LATTE intero in polvere; conservante: potassio sorbato; aromi; colorante E171], margarina [oli e grassi vegetali (palma; girasole); acqua; emulsionante (E471) (palma); correttore di acidità (E330); aromi], acqua, zucchero, estratto di malto in polvere [(malto d' ORZO ; acqua), farina di FRUMENTO maltato], LATTE intero in polvere, destrosio, lievito, proteine del LATTE , sciroppo di glucosio (mais), fibra (FRUMENTO), LATTE scremato in polvere, sale, aromi.
---------------------	---

MODALITA' DI PREPARAZIONE:	<i>Cuocere in forno preriscaldato alla temperatura di 170/180°C per 30/32 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.	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 di trasmissione :	Emissione:	Verifica:
12/06/2017	V.Carpentieri	S.Bruno

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Ed.:2 Rev.01 Data: 01/09/14 Pag.2/4 Ultima modifica: 29/03/2017
---	--------------------------------	--

Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio).	SI	SI	SI
Uova e derivati.	NO	SI	SI
Pesce e prodotti derivati.	NO	SI	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:	Soia, frutta secca a guscio, uova e pesce.		

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:	
Valori medi	Per 100 g
Valore energetico (kJ)	1343,2
(kcal)	318,2
Grassi (g)	6,6
di cui acidi grassi saturi (g)	3,2
Carboidrati (g)	59,1
di cui zuccheri (g)	6,1
Fibre (g)	1,8
Proteine (g)	4,7
Sale (g)	0,60

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
Aspetto	Forma tipica di una conchiglia
Colore	Marrone chiaro della pasta unito al bianco della granella di zucchero
Odore	Tipico dei prodotti da forno
Gusto	Dolce con nota di latte
Consistenza	Sfogliosa

LIMITI MICROBIOLOGICI:	
Ricerche	Limiti
Carica batterica	5 x 10 ⁶ UFC/g
Coliformi	3 x 10 ² UFC/g
E.coli	10 UFC/g
St.Aureus	10 UFC/g
Enterobatteri a 37°C	3 x 10 ² UFC/g
Listeria Monocytogenes	Assente in 1 g
Salmonella	Assente in 25 g

Data di trasmissione :	Emissione:	Verifica:
12/06/2017	V.Carpentieri	S.Bruno

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Ed.:2 Rev.01 Data: 01/09/14 Pag.3/4 Ultima modifica: 29/03/2017
---	--------------------------------	--

DICHIARAZIONE O.G.M.:	<i>Gli ingredienti usati per la produzione delle “Conchiglie pannalatte 110 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	60
	Numero buste per cartone	1
	Numero pezzi per cartone	60
	Peso netto per busta	6600 g
	Peso netto cartone	6600 g

IMBALLO PRIMARIO :	<i>Busta neutra per alimento in polietilene (h.d.) termo saldata</i>	
	<i>Dimensioni della busta (530x575 mm)</i>	
	<i>Etichetta impressa su busta</i>	
IMBALLO SECONDARIO :	Cartone n° 180 San Giorgio	
	<i>Misura esterna del cartone (395x262x190 mm)</i>	
	<i>Peso cartone (394 g)</i>	
	<i>Nastro adesivo bianco</i>	

ETICHETTA BUSTA:	<ul style="list-style-type: none"> • Codice articolo • Nome e peso del prodotto • Quantità per cartone • Ingredienti • Modalità di preparazione • Modalità di conservazione • Allergeni • Info produttore • Lotto • Data scadenza
INFO CARTONE:	<ul style="list-style-type: none"> • Codice e denominazione prodotto • Peso netto e numero di pezzi per cartone • Caratteristiche prodotto • Lotto • Scadenza • Valori nutrizionali

Data di trasmissione :	Emissione:	Verifica:
12/06/2017	V.Carpentieri	S.Bruno

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Ed.:2 Rev.01 Data: 01/09/14 Pag.4/4 Ultima modifica: 29/03/2017
---	--------------------------------	--

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

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	475 Kg
N° cartoni x strato	9	Peso lordo per pallet	523,3 Kg
N° strati per pallet	8	Altezza pallet	167 cm



La foto è solo a scopo puramente illustrativo

CERTIFICAZIONI :	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 :	Emissione:	Verifica:
12/06/2017	V.Carpentieri	S.Bruno