

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

<b>CODICE PRODOTTO:</b>	<b>K0204SG</b>
<b>CODICE EAN 13:</b>	<b>8033622372615</b>
<b>DENOMINAZIONE:</b>	<b>MINI KRAPPEN VUOTO</b>
<b>CARATTERISTICHE:</b>	<b>PRODOTTO DOLCIARIO DI PASTA LIEVITATA FRITTO E SURGELATO. SENZA OLIO DI PALMA</b>
<b>PESO DICHIARATO:</b>	20 g
<b>PESO MEDIO:</b>	20 g
<b>DIMENSIONI:</b>	Diametro: 5 cm ± 0,5 Altezza: 3 cm ± 0,5

<b>INGREDIENTI:</b>	Farina di <b>FRUMENTO</b> (origine Italia), acqua, olio vegetale (girasole), burro ( <b>LATTE</b> ), zucchero, <b>UOVA</b> pastorizzate, lievito, <b>LATTE</b> intero in polvere, sale, aromi, sciroppo di glucosio, emulsionanti: E471, E472e (colza), agente di trattamento della farina: E300, alfa amilasi ( <b>FRUMENTO</b> ).
---------------------	---

<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE:</b>	<i>Scongellare il prodotto a temperatura ambiente per 60/90 minuti. Solo quando sarà servito, riscaldare in forno per alcuni minuti e spolverizzare immediatamente con zucchero semolato e/o a velo.</i>
-----------------------------------	--

<b>LISTA ALLERGENI (Reg. UE n.1169/2011):</b>	<b>Presenza</b>		
	<b>Nel prodotto</b>	<b>Nella linea di produzione</b>	<b>Nello stabilimento</b>
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.	<b>SI</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Soia e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Frutta secca in guscio (es. mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci brasiliane, pistacchi, noci macadamia) e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Arachidi e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Semi di sesamo e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio).	<b>SI</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Uova e derivati.	<b>SI</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Pesce e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>
Crostacei e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Sedano (compreso sedano-rapa) e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>
Senape e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Biossido di zolfo e solfiti a concentrazione superiori a 10mg/kg o 10 mg/l, espresso come SO <sub>2</sub> .	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>
Molluschi e prodotti a base di mollusco	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Lupino e prodotti a base di lupino.	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>

<b>Data ultima modifica :</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
25/01/2021	V.Carpentieri	S.Bruno

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

Può contenere tracce di:	<b>Soia, senape, frutta a guscio.</b>
--------------------------	---------------------------------------

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:		
Valori medi	Per 100 g	Per porzione 20 g
Valore energetico (kJ) (kcal)	1397	279
	334	67
Grassi (g)	18	3,6
di cui acidi grassi saturi (g)	5	1
Carboidrati (g)	34	6,8
di cui zuccheri (g)	28	5,6
Fibra (g)	1	0,20
Proteine (g)	4,3	0,86
Sale (g)	1	0,20

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
<b>Aspetto</b>	Forma sferica tipica del mini krapfen
<b>Colore</b>	Marrone chiaro
<b>Odore</b>	Tipico dei prodotti dolci fritti
<b>Gusto</b>	Dolce
<b>Consistenza</b>	Morbida

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

<b>DICHIARAZIONE O.G.M.:</b>	<i>Gli ingredienti usati per la produzione dei “Mini krapfen vuoti 20 g”, non sono geneticamente modificati (O.G.M./Free), così come da dichiarazione degli stessi fornitori delle nostre materie prime.</i>
------------------------------	--

<b>SHELF-LIFE:</b>	<b>365 giorni</b> dalla data di produzione, purché sia rispettata la catena del freddo e le normali condizioni di magazzinaggio.
--------------------	--

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

<b>Data ultima modifica :</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
25/01/2021	V.Carpentieri	S.Bruno

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

<b>CONFEZIONAMENTO:</b>	Numero pezzi per busta	83 (minimo garantiti)
	Numero buste per cartone	1
	Numero pezzi per cartone	83 (minimo garantiti)
	Peso netto per busta	2500 g
	Peso netto cartone	2500 g

<b>IMBALLO PRIMARIO :</b>	<i>Busta neutra per alimento in polietilene (l.d.)</i>
	<i>Peso busta: 20 g</i>
	<i>Dimensioni della busta (430+150+150x640 mm)</i>

<b>IMBALLO SECONDARIO :</b>	<b>Cartone n° 220 San Giorgio</b>
	<i>Misura esterna del cartone (395x262x230 mm)</i>
	<i>Peso cartone (416 g)</i>
	<i>Nastro adesivo bianco</i>

<b>INFO CARTONE:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Codice e denominazione prodotto</li> <li>• Peso netto per cartone</li> <li>• Caratteristiche prodotto</li> <li>• Lotto</li> <li>• Scadenza</li> <li>• Ingredienti (Reg. UE 1160/2011)</li> <li>• Cross contamination</li> <li>• Modalità di preparazione</li> <li>• Modalità di conservazione</li> <li>• Info produttore</li> <li>• Informazioni nutrizionali</li> <li>• Codice a barre EAN 128</li> </ul>
----------------------	---

<b>PALLETTIZZAZIONE:</b>			
Tipo di pallet	Euro pallet legno	N° totale cartoni per pallet	72
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	5976 minimo garantiti
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	180 Kg
N° cartoni x strato	9	Peso lordo per pallet	231 Kg
N° strati per pallet	8	Altezza pallet	199 cm

<b>Data ultima modifica :</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
25/01/2021	V.Carpentieri	S.Bruno

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



La foto è solo a scopo puramente illustrativo

<b>CERTIFICAZIONI :</b>	<b>UNI EN ISO 9001:2015</b> <b>Azienda certificata secondo gli standard internazionali di sicurezza alimentare.</b>
-------------------------	--

<b>INFORMAZIONI LEGALI :</b>	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. Il prodotto è utilizzabile da tutte le categorie di consumatori ad eccezione di diabetici e soggetti allergici agli ingredienti indicati.
------------------------------	---

<b>PRODUTTORE:</b>	<b>San Giorgio S.p.A.</b> via G.Petti, 10/II – 84083 Castel San Giorgio (SA) - Italia Tel: 081/9535125 - Fax: 081/9535099 e-mail: <a href="mailto:info@sangiorgiospa.eu">info@sangiorgiospa.eu</a> <a href="http://www.sangiorgiospa.eu">www.sangiorgiospa.eu</a>
--------------------	--

<b>Data ultima modifica :</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
25/01/2021	V.Carpentieri	S.Bruno