

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Ed.:2 Rev.01 Data: 01/09/14 Pag.1/4 Ultima modifica: 09/12/2014
---	--------------------------------	--

CODICE PRODOTTO:	SGC0315
CODICE EAN 13:	8033622371434
DENOMINAZIONE:	GRAN CORNETTO CIOCK
CARATTERISTICHE:	PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO DA LIEVITARE FARCITO CON CREMA DI NOCCIOLE CRUDO E SURGELATO. SENZA GRASSI IDROGENATI
PESO DICHIARATO:	85 g
PESO MEDIO:	86 g
PESO PASTA:	85%
PESO MEDIO FARCITURA:	15%
PESO MINIMO FARCITURA GARANTITO:	14%

INGREDIENTI:	Farina di FRUMENTO , margarina [oli e grassi vegetali in parte frazionati (palma e girasole); acqua; sale; emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi (palma); correttore di acidità: acido citrico; aromi], crema di nocciole 14% [zucchero; oli vegetali (girasole e palma); NOCCIOLE (9%); cacao magro al 10/12% di burro di cacao (6%); LATTE intero in polvere; emulsionante: fosfatide di ammonio E442 (colza); aromi], acqua, zucchero, UOVA , lievito, sciroppo di glucosio disidratato (mais), emulsionanti: E472e, E471 (palma), agente di trattamento della farina: acido ascorbico, estratto di malto in polvere (malto d' ORZO ; acqua), farina di FRUMENTO maltato, alfa amilasi, lecitina di SOIA , strutto, sale, aromi.
---------------------	---

MODALITA' DI PREPARAZIONE:	<i>Cuocere in forno preriscaldato alla temperatura di 170°C per 20/22 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 derivati.	SI	SI	SI
Arachidi e prodotti derivati.	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati.	NO	NO	SI

Data di trasmissione :	Emissione:	Verifica:
01/05/2015	V.Carpentieri	S.Bruno

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Ed.:2 Rev.01 Data: 01/09/14 Pag.2/4 Ultima modifica: 09/12/2014
---	--------------------------------	--

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	NO
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO	NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino.	NO	NO	NO
Può contenere tracce di:	Semi di sesamo		

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:		
Valori medi	Per 100 g	Per porzione 85 g
Valore energetico (kJ) (kcal)	1832,7	1557,8
	438,4	372,6
Grassi	23,6 g	20,1 g
di cui acidi grassi saturi	4,0 g	3,4 g
Carboidrati	48,5 g	41,2 g
di cui zuccheri	24,2 g	20,6 g
Proteine	7,0 g	5,9 g
Sale	0,30 g	0,25 g

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
Aspetto	Forma ricurva a mezzaluna tipica del cornetto
Colore	Marrone chiaro
Odore	Tipico dei prodotti da forno
Gusto	Dolce con nota di crema di nocciole
Consistenza	Soffice e sfoglioso

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	10 UFC/g
Listeria Monocytogenes	Assente in 1 g
Salmonella	Assente in 25 g

Data di trasmissione :	Emissione:	Verifica:
01/05/2015	V.Carpentieri	S.Bruno

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Ed.:2 Rev.01 Data: 01/09/14 Pag.3/4 Ultima modifica: 09/12/2014
---	--------------------------------	--

DICHIARAZIONE O.G.M.:	<i>Gli ingredienti usati per la produzione dei “Gran cornetti ciocch da lievitare 85 g”, non sono geneticamente modificati (O.G.M./Free), così come da dichiarazione degli stessi fornitori delle nostre materie prime.</i>
------------------------------	---

SHELF-LIFE:	240 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	100
	Numero buste per cartone	1
	Numero pezzi per cartone	100
	Peso netto per busta	8500 g
	Peso netto cartone	8500 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° 170 San Giorgio	
	<i>Misura esterna del cartone (395x262x180 mm)</i>	
	<i>Peso cartone (402 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 • 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
----------------------	--

Data di trasmissione :	Emissione:	Verifica:
01/05/2015	V.Carpentieri	S.Bruno

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Ed.:2 Rev.01 Data: 01/09/14 Pag.4/4 Ultima modifica: 09/12/2014
---	--------------------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> • Scadenza • Valori nutrizionali • 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	7200
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	612 Kg
N° cartoni x strato	9	Peso lordo per pallet	662 Kg
N° strati per pallet	8	Altezza pallet	159 cm



CERTIFICAZIONI :	UNI EN ISO 9001:2008 AZIENDA CERTIFICATA BRC e IFS
-------------------------	---

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 di trasmissione :	Emissione:	Verifica:
01/05/2015	V.Carpentieri	S.Bruno