


	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Ed.:3 Rev.00 Data: 18/01/2018 Pag.1/4
---	--------------------------------	--

LINEA PRODOTTI VEGANI:	PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO VEGANI PRELIEVITATI E SURGELATI – CORNETTO VUOTO
CODICE PRODOTTO:	BICV001
CODICE EAN 13:	8033622376996
DENOMINAZIONE:	CORNETTO VUOTO VEGANO
CARATTERISTICHE:	PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO PRELIEVITATO CRUDO E SURGELATO RICOPERTO CON GRANELLA DI ZUCCHERO DI CANNA GREZZO. SENZA GRASSI IDROGENATI
PESO DICHIARATO:	70 g
PESO MEDIO:	71 g
VOLUME MEDIO (dopo cottura):	350 cm ³

INGREDIENTI:	Farina di FRUMENTO , acqua, margarina [oli vegetali (girasole, SOIA), grasso vegetale (karitè) acqua, correttori di acidità: (acido citrico, citrati di sodio), sale, aromi naturali], zucchero, lievito naturale (FRUMENTO), lievito, sale, fruttosio, destrosio, amido modificato (patata), amido (tapioca), proteine del GRANO , aromi.
---------------------	---

MODALITA' DI PREPARAZIONE:	<i>Cuocere in forno preriscaldato alla temperatura di 165°/170°C per 22/25 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.	NO	SI	SI
Arachidi e prodotti derivati.	NO	NO	SI
Semi di sesamo e prodotti derivati.	NO	SI	SI
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio).	NO	SI	SI
Uova e derivati.	NO	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
Data di trasmissione :	Emissione:	Verifica:	
06/03/2018	V.Carpentieri	S.Bruno	

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Ed.:3 Rev.00 Data: 18/01/2018 Pag.2/4
---	--------------------------------	--

Lupino e prodotti a base di lupino.	NO	NO	NO
Può contenere tracce di:	Frutta secca a guscio, semi di sesamo, latte, uova.		

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:		
Valori medi	Per 100 g	Per porzione 70 g
Valore energetico (kJ)	1615	1131
(kcal)	387	271
Grassi (g)	23	16
di cui acidi grassi saturi (g)	8,5	5,9
Carboidrati (g)	37	26
di cui zuccheri (g)	1,9	1,3
Fibre (g)	1,3	0,91
Proteine (g)	7,6	5,3
Sale (g)	1	0,70

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
Aspetto	Forma ricurva a mezzaluna tipica del cornetto
Colore	Marrone chiaro unito al dorato scuro delle granelle di zucchero di canna grezzo
Odore	Tipico dei prodotti da forno
Gusto	Dolce
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	1 x 10 ⁴ UFC/g
Listeria Monocytogenes	Assente in 1 g
Salmonella	Assente in 25 g

DICHIARAZIONE O.G.M.:	<i>Gli ingredienti usati per la produzione dei “Cornetti vuoti VEGANI prelievati 70 g”, non sono geneticamente modificati (O.G.M./Free), così come da dichiarazione degli stessi fornitori delle nostre materie prime.</i>
------------------------------	--

SHELF-LIFE:	300 giorni dalla data di produzione, purché sia rispettata la catena del freddo e le normali condizioni di magazzinaggio.
--------------------	--

MODALITA' DI	Conservare a temperatura non superiore a – 18°C.
---------------------	--

Data di trasmissione :	Emissione:	Verifica:
06/03/2018	V.Carpentieri	S.Bruno

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Ed.:3 Rev.00 Data: 18/01/2018 Pag.3/4
---	--------------------------------	--

CONSERVAZIONE:	<i>Non scongelare il prodotto e una volta cotto consumare entro le 24 ore.</i>
-----------------------	--

CONFEZIONAMENTO:			
Numero pezzi per busta	50	Numero pezzi per cartone	50
Numero buste per cartone	1	Peso netto per busta	3500 g
N° fogli carta da forno x cartone	2	Peso netto cartone	3500 g

IMBALLO PRIMARIO :	<i>Busta azzurra per alimento in polietilene (h.d.) termo saldata</i>
	<i>Dimensioni della busta (580x620 mm)</i>
	<i>Etichetta impressa su busta</i>


IMBALLO SECONDARIO :	Cartone n° 235 Bianco
	<i>Misura esterna del cartone (395x262x245 mm)</i>
	<i>Peso cartone (450 g)</i>
	<i>Nastro adesivo bianco</i>

ETICHETTA BUSTA:	<ul style="list-style-type: none"> • Codice articolo • Nome e peso del prodotto • Caratteristiche prodotto • Ingredienti (Reg. UE 1169/2011) • Cross contamination • Modalità di preparazione • Modalità di conservazione • Valori nutrizionali • Info produttore • Data scadenza • Lotto • Peso netto • Quantità per cartone
-------------------------	--

INFO CARTONE:	<ul style="list-style-type: none"> • Codice e denominazione prodotto • Peso netto e numero di pezzi per cartone • Lotto • Scadenza • Caratteristiche prodotto • Codice a barre EAN 128
----------------------	--

PALLETIZZAZIONE:			
Tipo di pallet	Euro pallet legno	N° totale cartoni per pallet	72

Data di trasmissione :	Emissione:	Verifica:
06/03/2018	V.Carpentieri	S.Bruno

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Ed.:3 Rev.00 Data: 18/01/2018 Pag.4/4
---	--------------------------------	--

Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	3600
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	252 Kg
N° cartoni x strato	9	Peso lordo per pallet	304,4 Kg
N° strati per pallet	8	Altezza pallet	211 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:
06/03/2018	V.Carpentieri	S.Bruno