

| | | |
|---|--------------------------------|--|
|  | SCHEDA TECNICA PRODOTTO | Ed.:2 Rev.01 Data: 01/09/14 Pag.1/4 Ultima modifica: 22/06/2015 |
|---|--------------------------------|--|

| | |
|---|---|
| CODICE PRODOTTO: | SGC2105 |
| CODICE EAN 13: | 8033622371755 |
| DENOMINAZIONE: | CORNETTO CINQUE CEREALI AI FRUTTI DI BOSCO PRELIEVITATO |
| CARATTERISTICHE: | PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO PRELIEVITATO CRUDO E SURGELATO FARCITO CON FRUTTI DI BOSCO RICOPERTO CON GRANELLA DI ZUCCHERO DI CANNA GREZZO. SENZA GRASSI IDROGENATI |
| PESO DICHIARATO: | 80 g |
| PESO MEDIO: | 81 g |
| PESO PASTA: | 86 % |
| PESO MEDIO FARCITURA: | 14 % |
| PESO MINIMO FARCITURA GARANTITO: | 12 % |

| | |
|---------------------|--|
| INGREDIENTI: | <p>Farina di FRUMENTO, margarina [oli e grassi vegetali (girasole e/o palma); acqua; sale; emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi (girasole e/o palma); aromi; correttore di acidità: acido citrico], acqua, semilavorato di confettura di frutti di bosco 12,5% [saccarosio; sciroppo di glucosio-fruttosio (mais o FRUMENTO); (fragole, mirtili, ribes a pezzi, purea di more in proporzione variabile); gelificante: pectina; correttore di acidità: acido citrico E330; aromi], cereali 9% (crusca di FRUMENTO termo trattata; pasta acida di fermentazione; SEMI DI SESAMO; semi di lino; olio di oliva; farina di SEGALE; farina di AVENA; farina di riso; farina di ORZO; agente di trattamento della farina E300), zucchero, lievito, UOVA, sale, LATTE intero in polvere, sciroppo di glucosio (mais), emulsionanti: E472e, E471 (palma e colza), alfa amilasi, estratto di malto (ORZO) in polvere, agente di trattamento della farina (acido ascorbico), farina di FRUMENTO maltato, cacao, proteine del LATTE, fibra (FRUMENTO), LATTE scremato in polvere, aromi.</p> |
|---------------------|--|

| | |
|-----------------------------------|---|
| MODALITA' DI PREPARAZIONE: | <i>Cuocere in forno preriscaldato alla temperatura di 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 |
| Data di trasmissione : | Emissione: | Verifica: | |
| 18/11/2015 | V.Carpentieri | S.Bruno | |

| | | |
|--|--------------------------------|--|
|  <p>SAN GIORGIO DOLCE & SALATO</p> | SCHEDA TECNICA PRODOTTO | Ed.:2 Rev.01 Data: 01/09/14 Pag.2/4 Ultima modifica: 22/06/2015 |
|--|--------------------------------|--|

| | | | |
|--|--|----|----|
| 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. | SI | SI | 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 | SI | 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 in guscio e solfiti. | | |

| INFORMAZIONI NUTRIZIONALI: | | |
|---------------------------------------|-----------|-------------------|
| Valori medi | Per 100 g | Per porzione 80 g |
| Valore energetico (kJ) | 1676,7 | 1341,3 |
| (kcal) | 401,2 | 320,9 |
| Grassi (g) | 21,2 | 16,9 |
| di cui acidi grassi saturi (g) | 4,7 | 3,7 |
| Carboidrati (g) | 42,8 | 34,2 |
| di cui zuccheri (g) | 21,3 | 17,0 |
| Proteine (g) | 7,9 | 6,3 |
| Fibra (g) | 3,8 | 3,0 |
| Sale (g) | 0,52 | 0,41 |

| INFORMAZIONI SENSORIALI: | |
|--------------------------|---|
| Aspetto | Forma ricurva a mezzaluna tipica del cornetto |
| Colore | Marrone chiaro unito al dorato delle granelle di zucchero |
| Odore | Tipico dei prodotti da forno |
| Gusto | Dolce con nota di frutti di bosco |
| 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 |

| Data di trasmissione : | Emissione: | Verifica: |
|------------------------|---------------|-----------|
| 18/11/2015 | V.Carpentieri | S.Bruno |

| | | |
|---|--------------------------------|--|
|  | SCHEDA TECNICA PRODOTTO | Ed.:2 Rev.01 Data: 01/09/14 Pag.3/4 Ultima modifica: 22/06/2015 |
|---|--------------------------------|--|

| | |
|------------------------|-----------------|
| Enterobatteri a 37°C | 10 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 cinque cereali ai frutti di bosco prelievitati 80 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 | 60 | Numero pezzi per cartone | 60 |
| Numero buste per cartone | 1 | Peso netto per busta | 4800 g |
| N° fogli carta da forno x cartone | 2 | Peso netto cartone | 4800 g |

| | |
|---------------------------|--|
| IMBALLO PRIMARIO : | <i>Busta neutra per alimento in polietilene (h.d.) termo saldata</i> |
| | <i>Dimensioni della busta (620x620 mm)</i> |
| | <i>Etichetta impressa su busta</i> |

| | |
|-----------------------------|--|
| IMBALLO SECONDARIO : | Cartone n° 265 San Giorgio |
| | <i>Misura esterna del cartone (395x262x275 mm)</i> |
| | <i>Peso cartone (485 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 |
|-------------------------|--|

| | | |
|-------------------------------|-------------------|------------------|
| Data di trasmissione : | Emissione: | Verifica: |
| 18/11/2015 | V.Carpentieri | S.Bruno |

| | | |
|---|--------------------------------|--|
|  | SCHEDA TECNICA PRODOTTO | Ed.:2 Rev.01 Data: 01/09/14 Pag.4/4 Ultima modifica: 22/06/2015 |
|---|--------------------------------|--|

| | |
|----------------------|---|
| 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 • Codice a barre EAN 128 |
|----------------------|---|

| PALLETTIZZAZIONE: | | | |
|----------------------|-------------------|------------------------------|----------|
| Tipo di pallet | Euro pallet legno | N° totale cartoni per pallet | 63 |
| Misure pallet | 120 x 80 cm | N° totale pezzi per pallet | 3780 |
| Avvolgimento pallet | Film estensibile | Peso netto per pallet | 302,4 Kg |
| N° cartoni x strato | 9 | Peso lordo per pallet | 354 Kg |
| N° strati per pallet | 7 | Altezza pallet | 210 cm |



| | |
|-------------------------|---|
| 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) Tel: 081/9535125 - Fax: 081/9535099 e-mail: info@sangiorgiospa.eu www.sangiorgiospa.eu |
|--------------------|---|

| | | |
|-------------------------------|-------------------|------------------|
| Data di trasmissione : | Emissione: | Verifica: |
| 18/11/2015 | V.Carpentieri | S.Bruno |