

	<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.1/5</b>
---	--------------------------------	--

<b>LINEA PRODOTTI SENZA GLUTINE:</b>	MUFFIN
<b>CODICE PRODOTTO:</b>	GFM01
<b>CODICE EAN 13:</b>	8033622377504
<b>CODICE EAN 13 ESPOSITORE</b>	8033622377535
<b>DENOMINAZIONE:</b>	MUFFIN ASSORTITI SENZA GLUTINE
<b>CARATTERISTICHE:</b>	<b>PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO COMPOSTO DA:</b> <b>1) BROWNIE GLUTEN FREE (5 pezzi)</b> <b>2) MUFFIN CLASSICO GLUTEN FREE (2 pezzi)</b> <b>3) MUFFIN CACAO GLUTEN FREE (2 pezzi)</b> <b>4) MUFFIN ALBICOCCA GLUTEN FREE (2 pezzi)</b> <b>PRODOTTI SENZA GLUTINE</b> <b>GLUTINE &lt;20 ppm (TEST ELISA con anticorpo monoclonale R5, metodo MENDEZ ACCREDITATO)</b>
<b>PESO DICHIARATO:</b>	60 g
<b>PESO MEDIO:</b>	60 g

<b>INGREDIENTI:</b>	<p>1) <b>Brownie:</b> zucchero; margarina (grasso vegetale: palma, acqua, olio vegetale: girasole, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi (E471), sale, aroma, correttore di acidità: acido citrico (E 330); uova intere pastorizzate, farina di riso, gocce di cioccolato fondente (4%) cacao 54% min (massa di cacao 54%, zucchero, emulsionanti: lecitina di girasole; aroma naturale di vaniglia), cacao in polvere non zuccherato, aromi, conservante: sorbato di potassio.</p> <p>2) <b>Muffin classico:</b> prodotto semilavorato (amido di mais; zucchero granulato; sorbitolo; destrosio; emulsionanti: E472b, E477, E471; fibre vegetali: psillio; inulina; agenti lievitanti: E450i, E500ii; conservante: sorbato di potassio; agenti addensanti: gomma di guar, gomma di xantano, E464; enzimi; aroma) UOVA intere pastorizzate, olio di semi di girasole, acqua, conservante: sorbato di potassio, vanillina.</p> <p>3) <b>Muffin cacao:</b> prodotto semilavorato (amido di mais; zucchero semolato; sorbitolo; destrosio; emulsionanti: E472b, E477, E471; fibre vegetali: psillio; inulina; agenti lievitanti: E450i, E500ii; conservante: sorbato di potassio; agenti addensanti: gomma guar, gomma di xantano, E464; enzimi; aroma) uova intere pastorizzate, olio di semi di girasole, acqua, cacao amaro in polvere (4%), conservante: sorbato di potassio, vanillina.</p> <p>4) <b>Muffin albicocca:</b> prodotto semilavorato (amido di mais; zucchero semolato; sorbitolo; destrosio; emulsionanti: E472b, E477, E471; fibre vegetali: psillio; inulina; agenti lievitanti: E450i, E500ii; conservante: sorbato di potassio; agenti addensanti: gomma guar, gomma di xantano, E464; enzimi; aroma) uova intere pastorizzate, olio di semi di girasole, passata di albicocche 10% (sciroppo di glucosio-fruttosio; purea di albicocche 45%; zucchero; agenti gelificanti: pectina; correttore di acidità: acido citrico; conservante: sorbato di potassio; aroma) acqua, conservante: sorbato di potassio, vanillina.</p>
---------------------	--

<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
17/08/2022	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.2/5</b>
---	--------------------------------	--

<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE</b>	Lavarsi accuratamente le mani con acqua e sapone. Rimuovere il prodotto dalla confezione senza manomettere la confezione e lasciarlo scongelare a 20/24°C per circa 1-2 ore. L'imballaggio primario (sacchetto) deve essere aperto al momento solo dal consumatore.
----------------------------------	---

<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.	NO	NO	NO
Soia e prodotti derivati.	NO	NO	N.A.
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	N.A.
Semi di sesamo e prodotti derivati.	NO	NO	N.A.
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio).	NO	SI	SI
Uova e derivati.	SI	SI	SI
Pesce e prodotti derivati.	NO	NO	N.A.
Crostacei e prodotti derivati.	NO	NO	N.A.
Sedano (compreso sedano-rapa) e prodotti derivati.	NO	NO	N.A.
Senape e prodotti derivati.	NO	NO	N.A.
Biossido di zolfo e solfiti a concentrazione superiori a 10mg/kg o 10 mg/l, espresso come SO <sub>2</sub> .	NO	NO	N.A.
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO	NO	N.A.
Lupino e prodotti a base di lupino.	NO	NO	N.A.
<b>Può contenere tracce di: Latte (incluso il lattosio) e frutta a guscio.</b>			

<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI Reg. UE n. 1169/11):</b>				
<b>Valori medi</b>	<b>Per 100 g</b>			
	<b>1) Brownie</b>	<b>2) Muffin classico</b>	<b>3) Muffin cacao</b>	<b>4) Muffin albicocca</b>
<b>Valore energetico (kJ)</b> <b>(kcal)</b>	2174	2289	2341	2424
	520	549	560	580
<b>Grassi (g)</b>	29	34	35	34
<b>di cui acidi grassi saturi (g)</b>	15	13	14	13
<b>Carboidrati (g)</b>	59	48	48	56
<b>di cui zuccheri (g)</b>	49	27	27	34
<b>Fibre (g)</b>	1,2	0,7	1	1,3
<b>Proteine (g)</b>	5,8	13	13	13
<b>Sale (g)</b>	0,20	0,1	0,1	0,1

<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
17/08/2022	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.3/5</b>
---	--------------------------------	--

**INFORMAZIONI SENSORIALI:**

<b>Aspetto</b>	1) Forma di parallelepipedo rettangolo; 2), 3) e 4) Tipica forma del muffin
<b>Colore</b>	1) e 3) marrone scuro; 2) e 4) Giallo scuro dorato
<b>Odore</b>	Tipico dei prodotti da forno
<b>Gusto</b>	1) Dolce con una nota di cacao e cioccolato fondente; 2) dolce; 3) Dolce con nota di cacao; Dolce con nota di albicocca.
<b>Consistenza</b>	morbido

**LIMITI MICROBIOLOGICI:**

<b>Ricerche</b>	<b>Limiti</b>
Conta mesofila totale	$10^5 < x < 10^6$
E. coli $\beta$ glucuronidasi positivo	$10 \leq x \leq 10^2$
Coliformi	$10 \leq x \leq 10^2$
Stafilococchi coagulasi positivi	$10 \leq x \leq 10^2$
Muffe e lieviti	$10^3 \leq x \leq 10^4$
Salmonella	Absent in 25 g

<b>DICHIARAZIONE O.G.M.:</b>	<i>Gli ingredienti usati per la produzione dei “Muffin assortiti gluten free”, 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. Una volta scongelato, non ricongelare, conservare a 20/24°C e consumare entro 8 giorni dallo scongelamento. Dopo lo scongelamento, la data di scadenza deve essere accuratamente indicata dal venditore.</i>
------------------------------------	---

**CONFEZIONAMENTO:**

Numero pezzi per busta	1	Peso netto per cartone	<b>60 g</b>
Numero pezzi per espositore	11	Peso netto per espositore	660 g
Numero espositori per cartone	4	Peso netto per cartone	2640 g
Numero pezzi per cartone	44		

<b>IMBALLO PRIMARIO :</b>	<i>Busta litografata per alimento termo saldata (pp coex)</i>
	<i>Dimensioni bustina (1) 90x45x120 mm; (2-3-4) 110x55x150 mm</i>
	<i>Etichetta stampata sulla busta</i>
	<i>Pirottini di carta marrone (50x50 mm)</i>

<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
17/08/2022	V.Carpentieri	S.Bruno



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

**Mod.3.31**  
**Ed.:03**  
**Rev.00**  
**Data: 10/01/2018**  
**Pag.4/5**

<b>IMBALLO SECONDARIO :</b>	Espositore avvolto in un sacchetto di polietilene termoretraibile
	Dimensioni espositore (300x200x80 mm)
	Peso dell'espositore (70g)
	Cartone ondulato
	Dimensioni scatola esterna (400x300x160 mm)
	Peso per scatola (300 g)
	Nastro bianco

<b>ETICHETTA BUSTA:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nome e peso del prodotto</li><li>• Ingredienti</li><li>• Contaminazione crociata</li><li>• Istruzioni per la cottura</li><li>• Istruzioni per la conservazione</li><li>• Valori nutrizionali</li><li>• Informazioni sul distributore</li><li>• Data di scadenza</li><li>• Lotto</li></ul>
-------------------------	---

<b>INFO CARTONE:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Codice prodotto e nome prodotto</li><li>• Peso netto e pezzi per scatola</li><li>• Caratteristiche del prodotto</li><li>• Lotto</li><li>• Data di scadenza</li><li>• Istruzioni per la cottura</li><li>• Istruzioni per la conservazione</li><li>• Informazioni sul distributore</li><li>• Codice a barre EAN 128</li></ul>
----------------------	---

### PALLETTEZZAZIONE:

Tipo di pallet	Euro pallet legno	N° totale cartoni per pallet	60
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	2640
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	158 Kg
N° cartoni x strato	6	Peso lordo per pallet	213 Kg
N° strati per pallet	10	Altezza pallet	175 cm

<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
17/08/2022	V.Carpentieri	S.Bruno



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Mod.3.31  
Ed.:03  
Rev.00  
Data: 10/01/2018  
Pag.5/5



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.
<b>DISTRIBUTORE:</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>
17/08/2022	V.Carpentieri	S.Bruno