

	<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>P1402SG</b>
<b>CODICE EAN 13:</b>	<b>8033622370291</b>
<b>DENOMINAZIONE:</b>	<b>PASTIERA DI GRANO</b>
<b>CARATTERISTICHE:</b>	<b>PRODOTTO DOLCIARIO DI PASTA FROLLA COTTO E SURGELATO FARCITO CON GRANO, RICOTTA E FRUTTA CANDITA. SENZA GRASSI IDROGENATI</b>
<b>MEDIO MEDIO:</b>	1520 g
<b>PESO DICHIARATO:</b>	1500 g
<b>PESO PASTA:</b>	30%
<b>PESO FARCITURA:</b>	70%
<b>DIMENSIONI:</b>	<b>Diametro: 27 cm ± 0,5</b> <b>Altezza: 5 cm ± 0,5</b>

<b>INGREDIENTI:</b>	Zucchero (origine UE), acqua, ricotta (origine UE) [siero di <b>LATTE</b> vaccino, <b>LATTE</b> , panna ( <b>LATTE</b> ), sale], farina di <b>FRUMENTO</b> , <b>UOVA pastorizzate</b> , margarina RSPO [grassi vegetali: palma; acqua; olio vegetale: girasole; sale; aromi; correttore di acidità: acido citrico (E 330)], <b>GRANO</b> 2,8% (origine UE), cubetti d'arancia canditi (origine UE) [scorze di arancia (49%); sciroppo di glucosio-fruttosio (da <b>FRUMENTO</b> ); saccarosio; correttore di acidità: acido citrico E330], strutto, aromi, sale, agente lievitante (carbonato acido di sodio, difosfato disodico, destrosio, diossido di silicio, aromi, betacarotene).
---------------------	---

<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE:</b>	<i>Scongelare totalmente il prodotto a temperatura ambiente, rinvenire in forno per alcuni minuti prima di servire e spolverare con zucchero 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>

<b>Data ultima modifica :</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
13/12/2021	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>
---	--------------------------------	--

Crostacei e prodotti derivati.	NO	NO	NO
Sedano (compreso sedano-rapa) e prodotti derivati.	NO	NO	SI
Senape e prodotti derivati.	NO	SI	SI
Biossido di zolfo e solfiti a concentrazione superiori a 10mg/kg o 10 mg/l, espresso come SO <sub>2</sub> .	NO	NO	SI
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO	NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino.	NO	NO	NO
Può contenere:	<b>Frutta a guscio, senape e soia.</b>		


INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:	
Valori medi	Per 100 g
<b>Valore energetico (kJ)</b>	1323
(kcal)	314
<b>Grassi (g)</b>	8,3
<b>di cui acidi grassi saturi (g)</b>	1,4
<b>Carboidrati (g)</b>	53
<b>di cui zuccheri (g)</b>	36
<b>Proteine (g)</b>	2,2
<b>Fibra alimentare (g)</b>	5,8
<b>Sale (g)</b>	0,42

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
<b>Aspetto</b>	Forma circolare con strisce di pasta frolla incrociate in superficie
<b>Colore</b>	Giallo scuro dorato
<b>Odore</b>	Tipico dei prodotti dolci da forno
<b>Gusto</b>	Dolce con nota di ricotta e frutta candita
<b>Consistenza</b>	Friabile e cremosa

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 delle "Pastiere di grano 1500 g", non sono geneticamente modificati (O.G.M./Free), così come da dichiarazione degli stessi fornitori delle nostre materie prime.</i>
------------------------------	---

<b>Data ultima modifica :</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
13/12/2021	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>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>CONFEZIONAMENTO:</b>	Numero pezzi per busta	1
	Numero buste per cartone	1
	Numero pezzi per cartone	1
	Peso netto per busta	1500 g
	Peso netto cartone	1500 g

<b>IMBALLO PRIMARIO:</b>	<i>Busta neutra per alimento in polietilene (l.d.)</i>
	<i>Dimensioni della busta (220x70+70x455 mm)</i>
	<i>Peso busta 20 g</i>
	<i>Pizzo merlettato di carta per alimenti</i>
	<i>Vassoio stella cristallo Ø: 270 mm – 115 g</i>
<i>Peso vassoio stellato 106 g</i>	

<b>IMBALLO SECONDARIO:</b>	<i>Cartone fustellato n° 1 bianco</i>
	<i>Misura esterna del cartone (315x300x50 mm)</i>
	<i>Peso cartone (432 g)</i>
	<i>Sigillo di garanzia</i>
	<i>Etichetta adesiva su cartone</i>

<b>INFO ETICHETTA:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Codice articolo</li> <li>• Nome e peso del prodotto</li> <li>• Caratteristiche prodotto</li> <li>• Ingredienti (Reg. UE 1169/2011)</li> <li>• Cross contamination</li> <li>• Modalità di preparazione</li> <li>• Modalità di conservazione</li> <li>• Valori nutrizionali</li> <li>• Info produttore</li> <li>• Data scadenza</li> <li>• Lotto</li> <li>• Peso netto</li> <li>• Quantità per cartone</li> <li>• Codice EAN 128</li> </ul>
------------------------	--

<b>Data ultima modifica :</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
13/12/2021	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>
---	--------------------------------	--

PALLETTIZZAZIONE:			
Tipo di pallet	Euro pallet legno	N° totale cartoni per pallet	120
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	120
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	180 Kg
N° cartoni x strato	6	Peso lordo per pallet	247 Kg
N° strati per pallet	20	Altezza pallet	135 cm



La foto è solo a scopo puramente illustrativo

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

<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>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>
13/12/2021	V.Carpentieri	S.Bruno