	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>	<b>Mod.3.31</b> <b>Ed.:3</b> <b>Rev.00</b> <b>Data: 10/01/2018</b> <b>Pag.1/4</b>
---	--------------------------------	---

<b>CODICE PRODOTTO:</b>	C0606SG
<b>CODICE EAN 13:</b>	8033622372622
<b>DENOMINAZIONE:</b>	MINI CIAMBELLA ZUCCHERATA
<b>CARATTERISTICHE:</b>	<b>PRODOTTO DOLCIARIO DI PASTA LIEVITATA FRITTO E SURGELATO RICOPERTO CON GRANELLA DI ZUCCHERO. SENZA OLIO DI PALMA</b>
<b>PESO DICHIARATO:</b>	25 g
<b>PESO MEDIO:</b>	25 g
<b>DIMENSIONI:</b>	Diametro: 6,5 cm ± 0,5
	Altezza: 2,5 cm ± 0,5

<b>INGREDIENTI:</b>	Farina di <b>FRUMENTO</b> , zucchero (22%), olio vegetale (girasole), acqua, <b>ALBUME</b> pastorizzato, burro ( <b>LATTE</b> ), <b>UOVA</b> pastorizzate, lievito, sale, <b>LATTE</b> intero in polvere, lecitina di girasole, aromi, sciroppo di glucosio, emulsionanti: E471, E472e, agente di trattamento della farina: E300, alfa-amilasi.
---------------------	---

<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE:</b>	<i>Scongelare il prodotto a temperatura ambiente per 60 minuti. Solo quando sarà servito, riscaldare in forno per alcuni minuti.</i>
-----------------------------------	--

<b>LISTA ALLERGENI (Reg. UE n.1169/2011):</b>	<b>Presenza</b>		
	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.	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.	NO	NO	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	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
<b>Può contenere tracce di:</b>	<b>frutta secca a guscio, soia e senape.</b>		

<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
28/07/2022	V.Carpentieri	S.Bruno

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>	<b>Mod.3.31</b> <b>Ed.:3</b> <b>Rev.00</b> <b>Data: 10/01/2018</b> <b>Pag.2/4</b>
---	--------------------------------	---

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:		
Valori medi	Per 100 g	Per porzione 25 g
<b>Valore energetico (kJ)</b>	1465	366
<b>(kcal)</b>	350	87
<b>Grassi (g)</b>	17	4,3
<b>di cui acidi grassi saturi (g)</b>	3,2	0,80
<b>Carboidrati (g)</b>	41	10
<b>di cui zuccheri (g)</b>	26	6,5
<b>Proteine (g)</b>	6,8	1,7
<b>Fibre (g)</b>	0,98	0,24
<b>Sale (g)</b>	0,90	0,22

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
<b>Aspetto</b>	Forma rotonda tipica della ciambella
<b>Colore</b>	Marrone chiaro unito al bianco della granella di zucchero
<b>Odore</b>	Tipico dei prodotti dolci fritti
<b>Gusto</b>	Dolce
<b>Consistenza</b>	Morbida


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 “Mini ciambelle zuccherate 25 g”, 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. Non ricongelare il prodotto dopo averlo scongelato e consumare entro le 24 ore.</i>
------------------------------------	---

<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
28/07/2022	V.Carpentieri	S.Bruno

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>	<b>Mod.3.31</b> <b>Ed.:3</b> <b>Rev.00</b> <b>Data: 10/01/2018</b> <b>Pag.3/4</b>
---	--------------------------------	---

<b>CONFEZIONAMENTO:</b>	Numero pezzi per busta	/
	Numero buste per cartone	1
	Numero pezzi per cartone	/
	Peso netto per busta	2500
	Peso netto cartone	2500

<b>IMBALLO PRIMARIO :</b>	<i>Busta neutra per alimento in polietilene (l.d.)</i>
	<i>Dimensioni della busta (430+150+150x640 mm)</i>

<b>IMBALLO SECONDARIO :</b>	<b>Cartone n° 220 San Giorgio</b>
	<i>Misura esterna del cartone (395x262x230 mm)</i>
	<i>Peso cartone (416 g)</i>
	<i>Nastro adesivo bianco</i>

<b>INFO CARTONE:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Codice e denominazione prodotto</li> <li>• Peso netto per cartone</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>• Info produttore</li> <li>• Lotto</li> <li>• Scadenza</li> <li>• Valori nutrizionali</li> <li>• Codice a barre EAN 128</li> </ul>
----------------------	---

<b>PALLETTIZZAZIONE:</b>			
Tipo di pallet	Euro pallet legno	N° totale cartoni per pallet	72
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	/
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	180 Kg
N° cartoni x strato	9	Peso lordo per pallet	231 Kg
N° strati per pallet	8	Altezza pallet	199 cm

<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
28/07/2022	V.Carpentieri	S.Bruno



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

**Mod.3.31**  
**Ed.:3**  
**Rev.00**  
**Data: 10/01/2018**  
**Pag.4/4**



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. Il prodotto è utilizzabile da tutte le categorie di consumatori ad eccezione di diabetici e soggetti allergici agli ingredienti indicati.

<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>
28/07/2022	V.Carpentieri	S.Bruno