

Mod.3.31 Ed.:03 Rev.00

Data: 10/01/2018

Pag.1/4

LINEA PRODOTTI	PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO VEGANI PRELIEVITATI
VEGANI:	E SURGELATI – CORNETTO FARCITO ALL'ALBICOCCA.
CODICE PRODOTTO:	CV002SG
CODICE EAN 13:	8033622376828
DENOMINAZIONE:	CORNETTO ALBICOCCA VEGANO
CARATTERISTICHE:	PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO PRELIEVITATO CRUDO E SURGELATO RICOPERTO CON GRANELLA DI ZUCCHERO. SENZA GRASSI IDROGENATI
PESO DICHIARATO:	85 g
PESO MEDIO:	86 g
PESO PASTA:	83%
PESO MEDIO FARCITURA:	17%
PESO MINIMO	
FARCITURA	15%
GARANTITO:	

	Farina di FRUMENTO (origine Italia), margarina [grasso vegetale:
	karitè; oli vegetali (girasole, SOIA); acqua; correttori di acidità: acido
	citrico (E330), citrati di sodio (E331); sale, aromi naturali], confettura
	di albicocca 15% (origine Italia) [purea di albicocche (40%); sciroppo
	di glucosio-fruttosio (da FRUMENTO / mais); saccarosio; addensante:
INGREDIENTI:	pectina; correttore di acidità: acido citrico E330], lievito naturale
MOREDIENTI.	(FRUMENTO), acqua, zucchero, lievito, fruttosio, destrosio, sale,
	aromi naturali, emulsionante: esteri mono e diacetil tartarici di mono e
	digliceridi degli acidi grassi (E472e), mono e digliceridi degli acidi
	grassi (E471), agente antiagglomerante (E170), antiossidante (E300),
	enzimi, amido modificato (patata), amido di tapioca, proteine del
	GRANO.

MODALITA' DI Cuocere in forno preriscaldato alla temperatura di 165°/170°C per 22/25 minuti.

		Presenza		
LISTA ALLERGENI (Reg. UE n.1169/2011):	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, nociole, 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	

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
15/05/2020	V.Carpentieri	S.Bruno



Mod.3.31 Ed.:03 Rev.00

Data: 10/01/2018

Pag.2/4

Uova e derivati.		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
Biossido di zolfo e solfiti a concentrazione superiori a 10mg/kg o 10 mg/l, espresso come SO2.		SI	SI
Molluschi e prodotti a base di mollusco		NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino.		NO	NO
Può contenere tracce di: Frutta secca a guscio, semi di sesamo, latte, uova e solfiti.			

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:					
Valori medi Per 100 g Per porzione 85					
Valore energetico (kJ)	1487	1264			
(kcal)	355	302			
Grassi (g)	18	15			
di cui acidi grassi saturi (g)	6,8	5,7			
Carboidrati (g)	41	35			
di cui zuccheri (g)	3,8	3,2			
Fibre (g)	1,4	1,1			
Proteine (g)	6,6	5,6			
Sale (g)	0,98	0,83			

	INFORMAZIONI SENSORIALI:	
Aspetto	Forma ricurva a mezzaluna tipica del cornetto	
Colore	Marrone chiaro unito al bianco delle granelle di zucchero	
Odore	Tipico dei prodotti da forno	
Gusto	Gusto Dolce con nota di confettura di albicocca	
Consistenza	Soffice e sfoglioso	

LIMITI MICROBIOLOGICI (Repertorio atti n° 212/CSR del 10/11/2016):		
Ricerche	Limiti	
Stafilococchi coagulasi positivi	$\leq 10 \text{ ufc/g}$	
E.coli	$\leq 10 \text{ ufc/g}$	
Muffe	≤ 1000 ufc/g	
Bacillus cereus	≤ 100 ufc/g	
Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g	
Salmonella	Assente in 25 g	

DICHIARAZIONE O.G.M.:

Gli ingredienti usati per la produzione dei "Cornetti albicocca VEGANI prelievitati 85 g", non sono geneticamente modificati (**O.G.M./Free**), così come da dichiarazione degli stessi fornitori delle nostre materie prime.

SHELF-LIFE:

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

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
15/05/2020	V.Carpentieri	S.Bruno



Mod.3.31 Ed.:03 Rev.00

Data: 10/01/2018

Pag.3/4

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:

Conservare a temperatura non superiore a - 18°C.

Non scongelare il prodotto e una volta cotto consumare entro le 24

ore.

CONFEZIONAMENTO:			
Numero pezzi per busta	50	Numero pezzi per cartone	50
Numero buste per cartone	1	Peso netto per busta	4250 g
N° fogli carta da forno x cartone	2	Peso netto cartone	4250 g

	Busta azzurra per alimento in polietilene (h.d.) termo saldata	
IMBALLO	Dimensioni della busta (580x620 mm)	
PRIMARIO:	Peso busta (20 g)	
	Etichetta impressa su busta	

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

	Codice articolo
	Nome e peso del prodotto
	Caratteristiche prodotto
	• Ingredienti (Reg. UE 1169/2011)
	Cross contamination
	Modalità di preparazione
ETICHETTA BUSTA:	Modalità di conservazione
	Valori nutrizionali
	Info produttore
	Data scadenza
	• Lotto
	Peso netto
	Quantità per cartone

INFO CARTONE:	 Codice e denominazione prodotto Peso netto e numero di pezzi per cartone Lotto Scadenza Caratteristiche prodotto
	Codice a barre EAN 128

PALLETTIZZAZIONE:			
Tipo di pallet	Euro pallet legno	N° totale cartoni per pallet	72
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	3600
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	306 Kg

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
15/05/2020	V.Carpentieri	S.Bruno



Mod.3.31 Ed.:03 Rev.00

Data: 10/01/2018

Pag.4/4

N° cartoni x strato	9	Peso lordo per pallet	357 Kg
N° strati per pallet	8	Altezza pallet	199 cm



La foto è solo a scopo puramente illustrativo

CERTIFICAZIONI: UNI EN ISO 9001:2015

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.

San Giorgio S.p.A. via G.Petti, 10/II – 84083 Castel San Giorgio (SA)

Italia

PRODUTTORE: Tel: 081/9535125 - Fax: 081/9535099

e-mail: info@sangiorgiospa.eu

www.sangiorgiospa.eu

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
15/05/2020	V.Carpentieri	S.Bruno