

|   |                                |   |
|---|--------------------------------|---|
|  | <b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b> | <b>Ed.:03</b><br><b>Rev.00</b><br><b>Data: 10/01/18</b><br><b>Pag.1/4</b> |
|---|--------------------------------|---|

|   |  |
|---|--|
| <b>CODICE PRODOTTO:</b>                 | <b>P0602SG</b>   |
| <b>CODICE EAN 13:</b>                   | <b>8033622377931</b>   |
| <b>DENOMINAZIONE:</b>                   | <b>PIZZA PARIGINA</b>  |
| <b>CARATTERISTICHE:</b>                 | <b>PRODOTTO SALATO DA FORNO CRUDO E SURGELATO FARCITO CON MOZZARELLA, POMODORO E PROSCIUTTO COTTO.<br/>SENZA GRASSI IDROGENATI</b> |
| <b>PESO DICHIARATO:</b>                 | 1800 g   |
| <b>PESO MEDIO:</b>                      | 1850 g   |
| <b>PESO PASTA:</b>                      | 58%  |
| <b>PESO MEDIO FARCITURA:</b>            | 42%  |
| <b>PESO MINIMO FARCITURA GARANTITO:</b> | 41%  |
| <b>DIMENSIONI:</b>                      | Lunghezza: 390 mm  |
|   | Larghezza: 290 mm  |
|   | Altezza: 20 mm   |

|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>INGREDIENTI:</b> | Farina di <b>FRUMENTO</b> (origine UE), polpa di pomodoro 19% (origine UE) [polpa di pomodoro (60%); succo di pomodoro; correttore di acidità E330], mozzarella 11% (origine UE) ( <b>LATTE</b> ; sale; caglio; fermenti lattici; correttore di acidità: acido citrico), prosciutto cotto 11% (origine UE) [carne di suino (78%); acqua; amido; aromi naturali; destrosio; fibra vegetale (bambù); sale; aromi; addensante: E407; antiossidante: E301; conservanti: E250], acqua, margarina [oli e grassi vegetali (palma, cocco, girasole); acqua; sale; emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi (E471); aromi; correttore di acidità: acido citrico (E330); colorante: caroteni (E160a)], lievito, sale, estratto di malto ( <b>ORZO</b> ), lievito naturale ( <b>FRUMENTO</b> ), zucchero, amido di mais pregelatinizzato, grana padano ( <b>LATTE</b> , sale, caglio di vitello, conservante: lisozima proteina dell' <b>UOVO</b> ), spezie. |
|---------------------|---|

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| <b>MODALITA' DI PREPARAZIONE:</b> | <i>Cuocere in forno preriscaldato alla temperatura di 180°/190°C per 35/40 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. | <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,   | <b>NO</b>         | <b>SI</b>                 | <b>SI</b>          |
| <b>Data ultima modifica:</b>  | <b>Emissione:</b> | <b>Verifica:</b>          |                    |
| 26/01/2024  | V.Carpentieri     | S.Bruno                   |                    |

|   |                                |   |
|---|--------------------------------|---|
|  | <b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b> | <b>Ed.:03</b><br><b>Rev.00</b><br><b>Data: 10/01/18</b><br><b>Pag.2/4</b> |
|---|--------------------------------|---|

|   |  |    |    |
|---|--|----|----|
| noci pecan, noci brasiliane, pistacchi, noci macadamia) e prodotti derivati.                                |  |    |    |
| 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                                       | SI | 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 tracce di:  | <b>Frutta a guscio, senape e sedano.</b> |    |    |

| INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:            |           |
|---------------------------------------|-----------|
| Valori medi                           | Per 100 g |
| <b>Valore energetico (kJ)</b>         | 877       |
| (kcal)                                | 207       |
| <b>Grassi (g)</b>                     | 3,2       |
| <b>di cui acidi grassi saturi (g)</b> | 1,1       |
| <b>Carboidrati (g)</b>                | 34        |
| <b>di cui zuccheri (g)</b>            | 1,0       |
| <b>Proteine (g)</b>                   | 10        |
| <b>Fibre (g)</b>                      | 1,5       |
| <b>Sale (g)</b>                       | 1,3       |

| INFORMAZIONI SENSORIALI: |  |
|--------------------------|--|
| <b>Aspetto</b>           | Forma rettangolare   |
| <b>Colore</b>            | Giallo scuro dorato  |
| <b>Odore</b>             | Tipico dei prodotti da forno                               |
| <b>Gusto</b>             | Salato con nota di mozzarella, pomodoro e prosciutto cotto |
| <b>Consistenza</b>       | Morbida e friabile   |

| 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 |

| Data ultima modifica: | Emissione:    | Verifica: |
|-----------------------|---------------|-----------|
| 26/01/2024            | V.Carpentieri | S.Bruno   |

|   |                                |   |
|---|--------------------------------|---|
|  | <b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b> | <b>Ed.:03</b><br><b>Rev.00</b><br><b>Data: 10/01/18</b><br><b>Pag.3/4</b> |
|---|--------------------------------|---|

|                              |  |
|------------------------------|--|
| <b>DICHIARAZIONE O.G.M.:</b> | <i>Gli ingredienti usati per la produzione della "Pizza parigina 1800 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.<br/> 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 | 5      |
|                         | Numero pezzi per cartone | 5      |
|                         | Peso netto per busta     | 1800 g |
|                         | Peso netto cartone       | 9000 g |

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| <b>IMBALLO PRIMARIO :</b>   | <i>Busta neutra per alimento in polietilene (h.d.) termo saldata</i><br><i>Dimensioni della busta (430x150+150x640 mm)</i> |
| <b>IMBALLO SECONDARIO :</b> | <b>Cartone n°3 Bianco</b>  |
|                             | <i>Misura esterna del cartone (402x294x196 mm)</i>   |
|                             | <i>Peso cartone (474 g)</i>  |
|                             | <i>Nastro adesivo bianco</i><br><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 a barre EAN 128</li> </ul> |
|------------------------|--|

|                              |                   |                  |
|------------------------------|-------------------|------------------|
| <b>Data ultima modifica:</b> | <b>Emissione:</b> | <b>Verifica:</b> |
| 26/01/2024                   | V.Carpentieri     | S.Bruno          |

|   |                                |   |
|---|--------------------------------|---|
|  | <b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b> | <b>Ed.:03</b><br><b>Rev.00</b><br><b>Data: 10/01/18</b><br><b>Pag.4/4</b> |
|---|--------------------------------|---|

| <b>PALLETIZZAZIONE:</b> |                   |                              |        |
|-------------------------|-------------------|------------------------------|--------|
| Tipo di pallet          | Euro pallet legno | N° totale cartoni per pallet | 56     |
| Misure pallet           | 120 x 80 cm       | N° totale pezzi per pallet   | 280    |
| Avvolgimento pallet     | Film estensibile  | Peso netto per pallet        | 504 Kg |
| N° cartoni x strato     | 8                 | Peso lordo per pallet        | 551 Kg |
| N° strati per pallet    | 7                 | Altezza pallet               | 152 cm |



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.<br>Registrazione ai sensi del Reg. CE n°852/2004.<br>Gestione della rintracciabilità in conformità al Reg. CE n°178/2002.<br>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)<br>Italia<br>Tel: 081/9535125 - Fax: 081/9535099<br>e-mail: <a href="mailto:info@sangiorgiospa.eu">info@sangiorgiospa.eu</a><br><a href="http://www.sangiorgiospa.eu">www.sangiorgiospa.eu</a> |

|                              |                   |                  |
|------------------------------|-------------------|------------------|
| <b>Data ultima modifica:</b> | <b>Emissione:</b> | <b>Verifica:</b> |
| 26/01/2024                   | V.Carpentieri     | S.Bruno          |