


| | | |
|---|--------------------------------|--|
|  | SCHEDA TECNICA PRODOTTO | Mod.3.31 Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/2018 Pag.1/4 |
|---|--------------------------------|--|

| | |
|---|---|
| CODICE PRODOTTO: | B0402SG |
| CODICE EAN 13: | 8033622372837 |
| DENOMINAZIONE: | BONFRI' CREMA |
| CARATTERISTICHE: | PRODOTTO DOLCIARIO DI PASTA LIEVITATA FRITTO E SURGELATO FARCITO CON CREMA ALLA VANIGLIA RICOPERTO CON GRANELLA DI ZUCCHERO. SENZA OLIO DI PALMA |
| PESO DICHIARATO: | 90 g |
| PESO MEDIO: | 91 g |
| PESO PASTA: | 82% |
| PESO MINIMO FARCITURA GARANTITO: | 18% |
| DIMENSIONI: | Lunghezza: 15,5 cm ± 0,5 |
| | Larghezza: 6 cm ± 0,5 |
| | Altezza: 4 cm ± 0,5 |

| | |
|---------------------|---|
| INGREDIENTI: | <p>Farina di FRUMENTO, crema 18% [LATTE intero reidratato, zucchero, sciroppo di glucosio (mais), amido modificato (mais), tuorlo d'UOVO fresco, burro (LATTE), panna (LATTE), grassi vegetali (cocco), conservante: E202, emulsionante: E471, sale, estratto naturale di vaniglia, colorante: betacarotene], acqua, margarina [olio di girasole alto oleico, grasso vegetale (burro di karité), acqua, olio di girasole, emulsionante mono e digliceridi degli acidi grassi, succo di limone concentrato, aroma naturale], zucchero (9%), olio vegetale (girasole), UOVA pastorizzate, lievito, LATTE intero in polvere, sale, aromi, sciroppo di glucosio disidratato (mais), emulsionanti: E471, E472e (colza), agente di trattamento della farina: E300, alfa amilasi (FRUMENTO).</p> |
|---------------------|---|

| | |
|-----------------------------------|---|
| MODALITA' DI PREPARAZIONE: | <i>Scongelare il prodotto a temperatura ambiente per circa 120 minuti. Solo quando sarà servito, riscaldare in forno per alcuni minuti e spolverizzare immediatamente con zucchero semolato e/o a velo.</i> |
|-----------------------------------|---|

| LISTA ALLERGENI (Reg. UE n.1169/2011): | Presenza | | |
|---|---------------------|----------------------------------|---------------------------|
| | 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 |
| Data ultima modifica: | Emissione: | Verifica: | |
| 10/01/2023 | V.Carpentieri | S.Bruno | |

| | | |
|---|--------------------------------|--|
|  | SCHEDA TECNICA PRODOTTO | Mod.3.31 Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/2018 Pag.2/4 |
|---|--------------------------------|--|

| | | | |
|---|--|----|----|
| 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 ₂ . | 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: | Frutta a guscio, senape e soia. | | |

| INFORMAZIONI NUTRIZIONALI: | | |
|---------------------------------------|-----------|-------------------|
| Valori medi | Per 100 g | Per porzione 90 g |
| Valore energetico (kJ) | 1339 | 1205 |
| (kcal) | 314 | 282 |
| Grassi (g) | 17 | 16 |
| di cui acidi grassi saturi (g) | 4,8 | 4,3 |
| Carboidrati (g) | 32 | 29 |
| di cui zuccheri (g) | 25 | 23 |
| Fibra (g) | 1 | 0,9 |
| Proteine (g) | 4,3 | 3,8 |
| Sale (g) | 1 | 0,9 |


| INFORMAZIONI SENSORIALI: | |
|--------------------------|---|
| Aspetto | Forma rettangolare allungata |
| Colore | Marrone chiaro unito al bianco della granella di zucchero |
| Odore | Tipico dei prodotti dolci fritti |
| Gusto | Dolce con nota di crema alla vaniglia |
| Consistenza | 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 |

| | |
|------------------------------|--|
| DICHIARAZIONE O.G.M.: | <i>Gli ingredienti usati per la produzione dei "Bonfri crema 90 g", non sono geneticamente modificati (O.G.M./Free), così come da dichiarazione degli stessi fornitori delle nostre materie prime.</i> |
|------------------------------|--|

| | |
|--------------------|---|
| SHELF-LIFE: | 365 giorni dalla data di produzione, purché sia rispettata la catena del |
|--------------------|---|

| | | |
|------------------------------|-------------------|------------------|
| Data ultima modifica: | Emissione: | Verifica: |
| 10/01/2023 | V.Carpentieri | S.Bruno |

| | | |
|---|--------------------------------|--|
|  | SCHEDA TECNICA PRODOTTO | Mod.3.31 Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/2018 Pag.3/4 |
|---|--------------------------------|--|

| | |
|--|--|
| | freddo e le normali condizioni di magazzinaggio. |
|--|--|

| | |
|------------------------------------|--|
| MODALITA' DI CONSERVAZIONE: | <i>Conservare a temperatura non superiore a – 18°C. Non ricongelare il prodotto dopo averlo scongelato e consumare entro le 24 ore.</i> |
|------------------------------------|--|

| | | |
|-------------------------|--------------------------|--------|
| CONFEZIONAMENTO: | Numero pezzi per busta | 2 |
| | Numero buste per cartone | 23 |
| | Numero pezzi per cartone | 46 |
| | Peso netto per busta | 180 g |
| | Peso netto cartone | 4140 g |

| | |
|---------------------------|---|
| IMBALLO PRIMARIO : | <i>Busta neutra per alimento (pp coex) termosaldata</i> |
| | <i>Dimensioni della busta (221x175 mm)</i> |
| | <i>Etichetta impressa su busta</i> |

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

| | |
|-------------------------|--|
| ETICHETTA BUSTA: | <ul style="list-style-type: none"> • Nome del prodotto • Lotto • Scadenza |
|-------------------------|--|

| | |
|----------------------|---|
| INFO CARTONE: | <ul style="list-style-type: none"> • Codice prodotto • Denominazione prodotto • Caratteristiche prodotto • Peso netto e numero di pezzi per cartone • Ingredienti (Reg. UE 1169/2011) • Cross contamination • Modalità di preparazione • Modalità di conservazione • Valori nutrizionali • Info produttore • Lotto • Scadenza • Codice a barre EAN 128 |
|----------------------|---|

| PALLETTIZZAZIONE: | | | |
|--------------------------|-------------------|------------------------------|-----------|
| Tipo di pallet | Euro pallet legno | N° totale cartoni per pallet | 63 |
| Misure pallet | 120 x 80 cm | N° totale pezzi per pallet | 2898 |
| Avvolgimento pallet | Film estensibile | Peso netto per pallet | 260.82 Kg |
| N° cartoni x strato | 9 | Peso lordo per pallet | 315.2 Kg |
| N° strati per pallet | 7 | Altezza pallet | 176 cm |

| | | |
|------------------------------|-------------------|------------------|
| Data ultima modifica: | Emissione: | Verifica: |
| 10/01/2023 | V.Carpentieri | S.Bruno |



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

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



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. |
| PRODUTTORE: | San Giorgio S.p.A. via G.Petti, 10/II – 84083 Castel San Giorgio (SA) Italia Tel: 081/9535125 - Fax: 081/9535099 e-mail: info@sangiorgiospa.eu www.sangiorgiospa.eu |

| | | |
|------------------------------|-------------------|------------------|
| Data ultima modifica: | Emissione: | Verifica: |
| 10/01/2023 | V.Carpentieri | S.Bruno |