

	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