

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/18 Pag.1/4
---	--------------------------------	---

CODICE PRODOTTO:	C2003SG
CODICE EAN 13:	8033622374688
DENOMINAZIONE:	CROISSANT INTEGRALE AL MIELE
CARATTERISTICHE:	PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO DA LIEVITARE CRUDO E SURGELATO FARCITO CON PREPARATO DI MIELE. SENZA GRASSI IDROGENATI
PESO MEDIO:	71 g
PESO DICHIARATO:	70 g
PESO PASTA:	89%
PESO MEDIO FARCITURA:	11%
PESO MINIMO FARCITURA GARANTITO:	10%

INGREDIENTI:	Margarina (origine UE) [oli e grassi vegetali (girasole e/o palma); acqua; sale; emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi (girasole e/o palma); aromi; correttore di acidità: acido citrico], FARINA INTEGRALE (18%) (origine UE), farina di FRUMENTO , lievito naturale (FRUMENTO), acqua, preparato di miele 10% (origine UE) [purea di mele; miele (40%); saccarosio, sciroppo di glucosio-fruttosio (da FRUMENTO); gelificante: pectina; correttore di acidità: acido citrico (E330); aromi], lievito, zucchero, UOVA pastorizzate , miele 1,8% (origine UE e non UE) , sale, LATTE intero in polvere, estratto di malto (ORZO) in polvere, aromi.
---------------------	--

MODALITA' DI PREPARAZIONE:	<i>Lievitare il prodotto in apposita cella di lievitazione alla temperatura compresa tra i 26°/28°C per 3-5 ore. Cuocere in forno preriscaldato alla temperatura di 180°C per 15/17 minuti.</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:	
03/06/2024	V.Carpentieri	S.Bruno	

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/18 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 tracce di:	Soia, frutta secca a guscio, senape.		

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:		
Valori medi	Per 100 g	Per porzione 70 g
Valore energetico (kJ)	1341	939
(kcal)	320	224
Grassi (g)	14	9,5
di cui acidi grassi saturi (g)	6,2	4,3
Carboidrati (g)	40	28
di cui zuccheri (g)	4,3	3,0
Proteine (g)	8,0	5,6
Fibre (g)	3,0	2,1
Sale (g)	0,52	0,36

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
Aspetto	Forma diritta tipica del croissant
Colore	Marrone chiaro
Odore	Tipico dei prodotti da forno
Gusto	Dolce con nota di miele
Consistenza	Soffice e sfoglioso

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 “Croissant integrali al miele da lievitare 70 g”, non sono geneticamente modificati (O.G.M./Free), così come da dichiarazione degli stessi fornitori delle nostre materie prime.</i>
------------------------------	---

Data ultima modifica :	Emissione:	Verifica:
03/06/2024	V.Carpentieri	S.Bruno

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/18 Pag.3/4
---	--------------------------------	---

SHELF-LIFE:	180 giorni dalla data di produzione, purché sia rispettata la catena del 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	100
	Numero buste per cartone	1
	Numero pezzi per cartone	100
	Peso netto per busta	7000 g
	Peso netto cartone	7000 g

IMBALLO PRIMARIO :	<i>Busta neutra per alimento in polietilene (h.d.) termo saldata</i>	
	<i>Dimensioni della busta (530x575 mm)</i>	
	<i>Etichetta impressa su busta</i>	
IMBALLO SECONDARIO :	Cartone n° 180 San Giorgio	
	<i>Misura esterna del cartone (395x262x190 mm)</i>	
	<i>Peso cartone (394 g)</i>	
	<i>Nastro adesivo bianco</i>	

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

Data ultima modifica :	Emissione:	Verifica:
03/06/2024	V.Carpentieri	S.Bruno

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/18 Pag.4/4
---	--------------------------------	---

PALLETTIZZAZIONE:			
Tipo di pallet	Euro pallet legno	N° totale cartoni per pallet	72
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	7200
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	504 Kg
N° cartoni x strato	9	Peso lordo per pallet	552,3 Kg
N° strati per pallet	8	Altezza pallet	167 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.
------------------------------	--

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:
03/06/2024	V.Carpentieri	S.Bruno