

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

CODICE PRODOTTO:	C2004SG
CODICE EAN 13:	8033622372677
DENOMINAZIONE:	CROISSANT INTEGRALE VUOTO
CARATTERISTICHE:	PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO DA LIEVITARE CRUDO E SURGELATO. SENZA GRASSI IDROGENATI
PESO MEDIO:	71 g
PESO DICHIARATO:	70 g

INGREDIENTI:	Margarina (origine Italia) [oli e grassi vegetali (girasole e palma); acqua; emulsionanti (E471); correttore di acidità (E330); aromi], FARINA INTEGRALE (origine Italia) (18%), farina di FRUMENTO , lievito naturale (FRUMENTO), acqua, lievito, UOVA pastorizzate , zucchero, LATTE intero in polvere, sale, estratto di malto (ORZO), 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
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 a guscio, senape e semi di sesamo.		

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
28/10/2021	V.Carpentieri	S.Bruno

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

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:		
Valori medi	Per 100 g	Per porzione 70 g
Valore energetico (kJ) (kcal)	1542	1079
	370	259
Grassi (g)	22	16
di cui acidi grassi saturi (g)	11	7,7
Carboidrati (g)	31	21
di cui zuccheri (g)	0,3	0,21
Proteine (g)	9,4	6,5
Fibre (g)	3,9	2,7
Sale (g)	0,73	0,51

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
Aspetto	Forma ricurva a mezzaluna tipica del cornetto
Colore	Marrone chiaro
Odore	Tipico dei prodotti da forno
Gusto	Dolce
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 vuoti da lievitare 70 g”, non sono geneticamente modificati (O.G.M./Free), così come da dichiarazione degli stessi fornitori delle nostre materie prime.</i>
------------------------------	--

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
-------------------------	------------------------	-----

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
28/10/2021	V.Carpentieri	S.Bruno

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

	Numero buste per cartone	1
	Numero pezzi per cartone	100
	Peso netto per busta	7000 g
	Peso netto cartone	7000 g

IMBALLO PRIMARIO :	Busta azzurra per alimento in polietilene (h.d.) termo saldata
	Dimensioni della busta (430x575 mm)
	Etichetta impressa su busta

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
----------------------	--

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

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
28/10/2021	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:
28/10/2021	V.Carpentieri	S.Bruno