

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

| | |
|---|--|
| LINEA PRODOTTI VEGANI: | PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO VEGANI PRELIEVITATI E SURGELATI – CORNETTO FARCITO CON PREPARATO DI FRUTTA E PUREA DI FRUTTO DELLA PASSIONE. |
| CODICE PRODOTTO: | CV007SG |
| CODICE EAN 13: | 8053307552002 |
| DENOMINAZIONE: | CORNETTO TROPICAL PASSION FRUIT VEGANO |
| CARATTERISTICHE: | PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO PRELIEVITATO CRUDO E SURGELATO FARCITO CON SEMILAVORATO DI FRUTTA E PUREA DI FRUTTO DELLA PASSIONE, RICOPERTO CON GRANELLA DI ZUCCHERO. SENZA GRASSI IDROGENATI |
| PESO DICHIARATO: | 85 g |
| PESO MEDIO: | 86 g |
| PESO PASTA: | 83% |
| PESO MEDIO FARCITURA: | 17% |
| PESO MINIMO FARCITURA GARANTITO: | 15% |

| | |
|---------------------|---|
| INGREDIENTI: | Farina di FRUMENTO , margarina [grasso vegetale: karitè, oli vegetali (girasole, SOIA), acqua, correttori di acidità: acido citrico, citrati di sodio, sale, aromi naturali], preparato di frutta (zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, succo di aranc concentrato 10%, purea di ananas 10%, purea di carota, purea di mango 10%, gelificante:pectina, succo di limone concentrato 0,3%, acidificante: acido citrico, conservante: potassio sorbato, aromi naturali), lievito naturale (FRUMENTO), acqua, zucchero, carote tritate, lievito, fruttosio, destrosio, purea di frutto della passione 0,3%, sale, aromi naturali, emulsionante: esteri mono e diacetil tartarici di mono e digliceridi degli acidi grassi, mono e digliceridi degli acidi grassi, agente antiagglomerante (E170), antiossidante (E300), enzimi, amido modificato (patata), amido di tapioca, proteine del GRANO . |
|---------------------|---|

| | |
|-----------------------------------|--|
| MODALITA' DI PREPARAZIONE: | <i>Cuocere in forno preriscaldato alla temperatura di 165°/170°C per 23/25 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. | SI | SI | SI |
| Frutta secca in guscio (es. mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci brasiliane, pistacchi, noci macadamia) e prodotti derivati. | NO | SI | SI |

| | | |
|------------------------------|-------------------|------------------|
| Data ultima modifica: | Emissione: | Verifica: |
| 27/06/2023 | V.Carpentieri | S.Bruno |

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

| | | | |
|---|--|----|----|
| Arachidi e prodotti derivati. | NO | NO | NO |
| Semi di sesamo e prodotti derivati. | NO | SI | SI |
| Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio). | NO | SI | SI |
| Uova e derivati. | NO | 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 | SI | 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, semi di sesamo, latte, uova, senape e solfiti. | | |

| INFORMAZIONI NUTRIZIONALI: | | |
|---------------------------------------|-----------|-------------------|
| Valori medi | Per 100 g | Per porzione 85 g |
| Valore energetico (kJ) | 1448 | 1231 |
| (kcal) | 348 | 296 |
| Grassi (g) | 27 | 23 |
| di cui acidi grassi saturi (g) | 9,0 | 7,6 |
| Carboidrati (g) | 29 | 25 |
| di cui zuccheri (g) | 11 | 9,3 |
| Fibre (g) | 8,9 | 7,5 |
| Proteine (g) | 6,3 | 5,3 |
| Sale (g) | 0,79 | 0,67 |

| INFORMAZIONI SENSORIALI: | |
|--------------------------|---|
| Aspetto | Forma ricurva a mezzaluna tipica del cornetto |
| Colore | Marrone chiaro unito al bianco delle granelle di zucchero |
| Odore | Tipico dei prodotti da forno |
| Gusto | Dolce con nota di frutta tropicale |
| Consistenza | Soffice e sfoglioso |

| LIMITI MICROBIOLOGICI (Repertorio atti n° 212/CSR del 10/11/2016): | |
|--|-----------------|
| 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 “Cornetti tropical passion fruit VEGANI prelievitati 85 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: |
| 27/06/2023 | V.Carpentieri | S.Bruno |

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

| | |
|--------------------|--|
| SHELF-LIFE: | 300 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 scongelare il prodotto e una volta cotto consumare entro le 24 ore.</i> |
|------------------------------------|--|

| CONFEZIONAMENTO: | | | |
|-----------------------------------|----|--------------------------|--------|
| Numero pezzi per busta | 50 | Numero pezzi per cartone | 50 |
| Numero buste per cartone | 1 | Peso netto per busta | 4250 g |
| N° fogli carta da forno x cartone | 2 | Peso netto cartone | 4250 g |

| | |
|---------------------------|---|
| IMBALLO PRIMARIO : | <i>Busta azzurra per alimento in polietilene (h.d.) termo saldata</i> |
| | <i>Dimensioni della busta (580x620 mm)</i> |
| | <i>Peso busta (20 g)</i> |
| | <i>Etichetta impressa su busta</i> |

| | |
|-----------------------------|--|
| IMBALLO SECONDARIO : | Cartone n° 220 Morgano/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"> • 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: |
| 27/06/2023 | V.Carpentieri | S.Bruno |

| | | |
|---|--------------------------------|--|
|  | SCHEDA TECNICA PRODOTTO | Mod.3.31 Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/2018 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 | 3600 |
| Avvolgimento pallet | Film estensibile | Peso netto per pallet | 306 Kg |
| N° cartoni x strato | 9 | Peso lordo per pallet | 357 Kg |
| N° strati per pallet | 8 | Altezza pallet | 199 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: 27/06/2023 | Emissione: V.Carpentieri | Verifica: S.Bruno |
|--|------------------------------------|-----------------------------|