

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

<b>CODICE PRODOTTO:</b>	<b>P0221G</b>
<b>CODICE EAN 13:</b>	<b>8033622374121</b>
<b>DENOMINAZIONE:</b>	<b>PAIN AU TRIPLE CHOCOLAT</b>
<b>CARATTERISTICHE:</b>	<b>PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO PRELIEVITATO CRUDO E SURGELATO FARCITO CON CIOCCOLATO BIANCO E BARRETTE DI CIOCCOLATO FONDENTE CON GOCCE DI CIOCCOLATO AL LATTE E RICOPERTO CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO FONDENTE.</b>
<b>PESO MEDIO:</b>	102 g
<b>PESO DICHIARATO:</b>	100 g
<b>PESO PASTA:</b>	67%
<b>PESO MEDIO FARCITURA:</b>	30%
<b>PESO MEDIO TOPPING:</b>	3%

<b>INGREDIENTI:</b>	<p>Farina di <b>FRUMENTO</b>, <b>BURRO</b> 17,8% (origine UE), crema al cioccolato bianco 15,5% (origine Italia) [zucchero, olio e grasso vegetale (palma RSPO MB, girasole), <b>LATTOSIO</b>, amido modificato, cioccolato bianco 5% (origine Italia) (zucchero, burro di cacao, <b>BURRO</b> vaccino anidro, <b>LATTE</b> intero in polvere), <b>BURRO</b> vaccino anidro, emulsionante lecitina (di <b>SOIA</b>), aromi, sale, antiossidante: estratto di rosmarino], acqua, cioccolato fondente 9% (origine extra UE) [pasta di cacao, zucchero, emulsionante: lecitina di <b>SOIA</b>, aroma naturale di vaniglia], gocce di cioccolato 5,4% (origine extra UE) (zucchero, <b>LATTE</b> intero in polvere, burro di cacao, pasta di cacao, siero di <b>LATTE</b> in polvere, <b>LATTE</b> scremato in polvere, emulsionante: lecitina di <b>SOIA</b>, aroma naturale di vaniglia), lievito naturale (<b>FRUMENTO</b>), zucchero, <b>UOVA</b> pastorizzate, lievito, scaglietta al cioccolato fondente 2,7% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, lecitina di <b>SOIA</b>, aroma), sale, aromi naturali, colorante: beta carotene, acido ascorbico.</p>
---------------------	--

<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE:</b>	<i>Cuocere in forno preriscaldato alla temperatura di 165°/170°C per 23/25 minuti.</i>
-----------------------------------	--

<b>LISTA ALLERGENI (Reg. UE n.1169/2011):</b>	<b>Presenza</b>		
	<b>Nel prodotto</b>	<b>Nella linea di produzione</b>	<b>Nello stabilimento</b>
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.	<b>SI</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Soia e prodotti derivati.	<b>SI</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Frutta secca in guscio (es. mandorle, nocciole, noci, anacardi,	<b>NO</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>
<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>	
08/02/2024	V.Carpentieri	S.Bruno	

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

noci pecan, noci brasiliane, pistacchi, noci macadamia) e prodotti derivati.			
Arachidi e prodotti derivati.	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati.	NO	SI	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 <sub>2</sub> .	NO	NO	SI
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO	NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino.	NO	NO	NO
<b>Può contenere tracce di:</b>	<b>Mandorle, pistacchi, nocciole, semi di sesamo e senape.</b>		

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:	
Valori medi	Per 100 g
<b>Valore energetico (kJ)</b>	1847
(kcal)	444
<b>Grassi (g)</b>	25
<b>di cui acidi grassi saturi (g)</b>	16
<b>Carboidrati (g)</b>	49
<b>di cui zuccheri (g)</b>	13
<b>Fibra (g)</b>	1,6
<b>Proteine (g)</b>	3,7
<b>Sale (g)</b>	0,44

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
<b>Aspetto</b>	Forma rettangolare con angoli smussati
<b>Colore</b>	Marrone della pasta con tratti più scuri in superficie
<b>Odore</b>	Tipico dei prodotti da forno
<b>Gusto</b>	Dolce con nota di cioccolato fondente e cioccolato bianco
<b>Consistenza</b>	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

<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
08/02/2024	V.Carpentieri	S.Bruno

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

<b>DICHIARAZIONE O.G.M.:</b>	<i>Gli ingredienti usati per la produzione dei “Pau au triple chocolat prelievati 100 g”, non sono geneticamente modificati (O.G.M./Free), così come da dichiarazione degli stessi fornitori delle nostre materie prime.</i>
------------------------------	--

<b>SHELF-LIFE:</b>	<b>300 giorni</b> dalla data di produzione, purché sia rispettata la catena del freddo e le normali condizioni di magazzinaggio.
--------------------	--

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

<b>CONFEZIONAMENTO:</b>			
Numero pezzi per busta	60	Numero pezzi per cartone	60
Numero buste per cartone	1	Peso netto per busta	6000 g
N° fogli carta da forno x cartone	2	Peso netto cartone	6000 g

<b>IMBALLO PRIMARIO :</b>	<i>Busta azzurra per alimento in polietilene (h.d.) termo saldata</i>
	<i>Dimensioni della busta (570x575 mm)</i>
	<i>Etichetta impressa su busta</i>
<b>IMBALLO SECONDARIO :</b>	<i>Peso busta 20 g</i>
	<b>Cartone n° 220 Beurmier</b>
	<i>Misura esterna del cartone (395x262x230 mm)</i>
	<i>Peso cartone (416 g)</i>
	<i>Nastro adesivo bianco</i>

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

<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
08/02/2024	V.Carpentieri	S.Bruno

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

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peso netto e numero di pezzi per cartone</li> <li>• Lotto</li> <li>• Scadenza</li> <li>• Caratteristiche prodotto</li> <li>• Codice a barre EAN 128</li> </ul>
--	---

<b>PALLETTIZZAZIONE:</b>			
--------------------------	--	--	--

Tipo di pallet	Euro pallet legno	N° totale cartoni per pallet	72
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	4320
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	432 Kg
N° cartoni x strato	9	Peso lordo per pallet	487 Kg
N° strati per pallet	8	Altezza pallet	199 cm



La foto è solo a scopo puramente illustrativo

<b>CERTIFICAZIONI :</b>	<b>UNI EN ISO 9001:2015</b> <b>Azienda certificata secondo gli standard internazionali di sicurezza alimentare.</b>
<b>INFORMAZIONI LEGALI :</b>	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.
<b>PRODUTTORE:</b>	<b>San Giorgio S.p.A.</b> via G.Petti, 10/II – 84083 Castel San Giorgio (SA) Italia Tel: 081/9535125 - Fax: 081/9535099 e-mail: <a href="mailto:info@sangiorgiospa.eu">info@sangiorgiospa.eu</a> <a href="http://www.sangiorgiospa.eu">www.sangiorgiospa.eu</a>

<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
08/02/2024	V.Carpentieri	S.Bruno