

|   |                                |   |
|---|--------------------------------|---|
|  | <b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b> | <b>Ed.:03</b><br><b>Rev.00</b><br><b>Data: 10/01/18</b><br><b>Pag.1/4</b> |
|---|--------------------------------|---|

|                         |   |
|-------------------------|---|
| <b>CODICE PRODOTTO:</b> | <b>RC010SG</b>  |
| <b>CODICE EAN 13:</b>   | <b>8053307552286</b>  |
| <b>DENOMINAZIONE:</b>   | <b>CROISSANT VUOTO REVER</b>  |
| <b>CARATTERISTICHE:</b> | <b>PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO PRELIEVITATO CRUDO E SURGELATO RICOPERTO CON GLASSA DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA</b> |
| <b>PESO DICHIARATO:</b> | 90 g  |
| <b>PESO MEDIO:</b>      | 91 g  |

|                     |  |
|---------------------|--|
| <b>INGREDIENTI:</b> | Farina di <b>FRUMENTO</b> , melange (25%) [grassi vegetali: palma, <b>BURRO</b> , acqua, olio vegetale: girasole, sale, emulsionanti (lecitine, mono- e digliceridi degli acidi grassi), correttori di acidità: (acido citrico, citrati di sodio), aromi], acqua, lievito naturale ( <b>FRUMENTO</b> ), zucchero, <b>UOVA</b> pastorizzate, lievito, sale, burro 4% ( <b>LATTE</b> ), aromi naturali, acido ascorbico, colorante: beta-carotene. |
|---------------------|--|

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| <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>NO</b>   | <b>SI</b>                        | <b>SI</b>                 |
| Frutta secca in guscio (es. mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci brasiliane, pistacchi, noci macadamia) e prodotti derivati.  | <b>NO</b>   | <b>SI</b>                        | <b>SI</b>                 |
| Arachidi e prodotti derivati.   | <b>NO</b>   | <b>NO</b>                        | <b>NO</b>                 |
| Semi di sesamo e prodotti derivati.   | <b>NO</b>   | <b>SI</b>                        | <b>SI</b>                 |
| Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio).  | <b>SI</b>   | <b>SI</b>                        | <b>SI</b>                 |
| Uova e derivati.  | <b>SI</b>   | <b>SI</b>                        | <b>SI</b>                 |
| Pesce e prodotti derivati.  | <b>NO</b>   | <b>NO</b>                        | <b>SI</b>                 |
| Crostacei e prodotti derivati.  | <b>NO</b>   | <b>NO</b>                        | <b>NO</b>                 |
| Sedano (compreso sedano-rapa) e prodotti derivati.  | <b>NO</b>   | <b>NO</b>                        | <b>SI</b>                 |
| Senape e prodotti derivati.   | <b>NO</b>   | <b>SI</b>                        | <b>SI</b>                 |
| Biossido di zolfo e solfiti a concentrazione superiori a 10mg/kg o 10 mg/l, espresso come SO <sub>2</sub> .   | <b>NO</b>   | <b>NO</b>                        | <b>SI</b>                 |
| Molluschi e prodotti a base di mollusco   | <b>NO</b>   | <b>NO</b>                        | <b>NO</b>                 |
| Lupino e prodotti a base di lupino.   | <b>NO</b>   | <b>NO</b>                        | <b>NO</b>                 |
| <b>Può contenere tracce di:</b>   | <i><b>Nocciole, pistacchi, mandorle, soia, semi di sesamo e senape.</b></i> |                                  |                           |

|                              |                   |                  |
|------------------------------|-------------------|------------------|
| <b>Data ultima modifica:</b> | <b>Emissione:</b> | <b>Verifica:</b> |
| 15/02/2024                   | V.Carpentieri     | S.Bruno          |

|   |                                |   |
|---|--------------------------------|---|
|  | <b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b> | <b>Ed.:03</b><br><b>Rev.00</b><br><b>Data: 10/01/18</b><br><b>Pag.2/4</b> |
|---|--------------------------------|---|

| INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:     |           |
|--------------------------------|-----------|
| Valori medi                    | Per 100 g |
| Valore energetico (kJ)         | 1300      |
| (kcal)                         | 310       |
| Grassi (g)                     | 14        |
| di cui acidi grassi saturi (g) | 10        |
| Carboidrati (g)                | 35        |
| di cui zuccheri (g)            | 4,4       |
| Fibra (g)                      | 2,8       |
| Proteine (g)                   | 9,4       |
| Sale (g)                       | 0,73      |

| INFORMAZIONI SENSORIALI: |   |
|--------------------------|---|
| <b>Aspetto</b>           | Forma dritta tipica del croissant                 |
| <b>Colore</b>            | Marrone chiaro con tratti più scuri in superficie |
| <b>Odore</b>             | Tipico dei prodotti da forno                      |
| <b>Gusto</b>             | Dolce con nota di burro                           |
| <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>DICHIARAZIONE O.G.M.:</b> | <i>Gli ingredienti usati per la produzione dei “Croissant vuoti REVER 90 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.<br/>Non ricongelare il prodotto dopo averlo scongelato e una volta cotto consumare entro le 24 ore.</i> |
|------------------------------------|---|

|                              |                   |                  |
|------------------------------|-------------------|------------------|
| <b>Data ultima modifica:</b> | <b>Emissione:</b> | <b>Verifica:</b> |
| 15/02/2024                   | V.Carpentieri     | S.Bruno          |

|   |                                |   |
|---|--------------------------------|---|
|  | <b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b> | <b>Ed.:03</b><br><b>Rev.00</b><br><b>Data: 10/01/18</b><br><b>Pag.3/4</b> |
|---|--------------------------------|---|

| CONFEZIONAMENTO:                  |    |                          |        |
|-----------------------------------|----|--------------------------|--------|
| Numero pezzi per busta            | 50 | Numero pezzi per cartone | 50     |
| Numero buste per cartone          | 1  | Peso netto per busta     | 4500 g |
| N° fogli carta da forno x cartone | 2  | Peso netto cartone       | 4500 g |

|                           |  |
|---------------------------|--|
| <b>IMBALLO PRIMARIO :</b> | <i>Busta neutra 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>                                   |

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| <b>IMBALLO SECONDARIO :</b> | <b>Cartone n° 235 REVER</b>                        |
|                             | <i>Misura esterna del cartone (395x262x245 mm)</i> |
|                             | <i>Peso cartone (425 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> <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> |
|----------------------|--|

| 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        | 324 Kg |
| N° cartoni x strato | 9                 | Peso lordo per pallet        | 380 Kg |

|                              |                   |                  |
|------------------------------|-------------------|------------------|
| <b>Data ultima modifica:</b> | <b>Emissione:</b> | <b>Verifica:</b> |
| 15/02/2024                   | V.Carpentieri     | S.Bruno          |

|   |                                |   |
|---|--------------------------------|---|
|  | <b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b> | <b>Ed.:03</b><br><b>Rev.00</b><br><b>Data: 10/01/18</b><br><b>Pag.4/4</b> |
|---|--------------------------------|---|

|                      |   |                |        |
|----------------------|---|----------------|--------|
| N° strati per pallet | 8 | Altezza pallet | 211 cm |
|----------------------|---|----------------|--------|



La foto è solo a scopo puramente illustrativo

|                         |   |
|-------------------------|---|
| <b>CERTIFICAZIONI :</b> | <b>UNI EN ISO 9001:2015</b><br>Azienda certificata secondo gli standard internazionali di sicurezza alimentare. |
|-------------------------|---|

|                              |  |
|------------------------------|--|
| <b>INFORMAZIONI LEGALI :</b> | Sistema HACCP di autocontrollo come previsto dalla legge italiana.<br>Registrazione ai sensi del Reg. CE n°852/2004.<br>Gestione della rintracciabilità in conformità al Reg. CE n°178/2002.<br>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)<br>Tel: 081/9535125 - Fax: 081/9535099<br>e-mail: <a href="mailto:info@sangiorgiospa.eu">info@sangiorgiospa.eu</a><br><a href="http://www.sangiorgiospa.eu">www.sangiorgiospa.eu</a> |
|--------------------|---|

|                              |                   |                  |
|------------------------------|-------------------|------------------|
| <b>Data ultima modifica:</b> | <b>Emissione:</b> | <b>Verifica:</b> |
| 15/02/2024                   | V.Carpentieri     | S.Bruno          |