

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

CODICE PRODOTTO:	SGS0502
CODICE EAN 13:	8033622376811
DENOMINAZIONE:	STELLOTTO DOUBLE CIOCK
CARATTERISTICHE:	PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO PRELIEVITATO CRUDO E SURGELATO FARCITO CON CREMA BIANCA SPALMABILE E CREMA GIANDUIA RICOPERTO CON STELLINE DI ZUCCHERO. MARGARINA SENZA GRASSI IDROGENATI
PESO DICHIARATO:	90 g
PESO MEDIO:	92 g
PESO PASTA:	75%
PESO MEDIO FARCITURA:	25%
PESO MINIMO FARCITURA GARANTITO:	23%
DIMENSIONI prodotto crudo:	Lunghezza: 9,5 cm ± 0,2
	Larghezza: 9 cm ± 0,2
	Altezza: 2 cm ± 0,2

INGREDIENTI:	<p>Farina di FRUMENTO, margarina [oli e grassi vegetali (girasole e palma); acqua; sale; emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi E471; aromi; correttore di acidità: acido citrico E330], crema bianca spalmabile 18% [zucchero, olio e grasso vegetale (girasole, palma), LATTOSIO, amido modificato (mais), BURRO vaccino anidro, LATTE intero in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA, aromi, estratto di rosmarino], acqua, crema gianduiata 5% [zucchero; oli vegetali (girasole e palma); NOCCIOLE (9%); cacao magro al 10/12% di burro di cacao (6%); LATTE intero in polvere; emulsionante: fosfatide di ammonio E442 (colza); aromi], zucchero, lievito, LATTE intero in polvere, lievito naturale (FRUMENTO), cacao in polvere, UOVA, burro (LATTE), sciroppo di glucosio (mais), emulsionanti: E472e, E471 (palma e colza), alfa amilasi, estratto di malto (ORZO) in polvere, agente di trattamento della farina (acido ascorbico), farina di FRUMENTO maltato, farina di riso, amido modificato (patata), amido di tapioca, proteine del GRANO, aromi, proteine del LATTE, sale, farina di malto tostato di GRANO tenero.</p>
---------------------	--

MODALITA' DI PREPARAZIONE:	<i>Cuocere in forno preriscaldato alla temperatura di 165°/170°C per 20/22 minuti. Per avere un risultato eccellente, bisogna rispettare rigorosamente le istruzioni di cottura.</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	SI	SI	SI
Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:	
31/05/2018	V.Carpentieri	S.Bruno	

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

loro varietà ibridate) e prodotti derivati.			
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.	SI	SI	SI
Arachidi e prodotti derivati.	NO	NO	SI
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	NO	NO
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 tracce di:	Semi di sesamo, altra frutta a guscio e solfiti.		

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:		
Valori medi	Per 100 g	Per porzione 90 g
Valore energetico (kJ)	1825	1642
(kcal)	438	394
Grassi (g)	28	25
di cui acidi grassi saturi (g)	14	13
Carboidrati (g)	40	36
di cui zuccheri (g)	4,9	4,4
Fibra (g)	2,0	1,8
Proteine (g)	6,2	5,5
Sale (g)	0,95	0,85

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
Aspetto	Forma quadrata
Colore	Marrone scuro unito al bianco delle stelline di zucchero
Odore	Tipico dei prodotti da forno
Gusto	Dolce con nota di crema di cioccolato bianco e gianduia
Consistenza	Soffice e sfoglioso

LIMITI MICROBIOLOGICI:	
Ricerche	Limiti
Muffe	≤100 ufc/cm ²
Lieviti	≤100 ufc/cm ²
E. coli	≤10 ufc/g
St.Aureus	≤10/g

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
31/05/2018	V.Carpentieri	S.Bruno

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

DICHIARAZIONE O.G.M.:	<i>Gli ingredienti usati per la produzione degli "Stellotti double ciocch 90 g", non sono geneticamente modificati (O.G.M./Free), così come da dichiarazione degli stessi fornitori delle nostre materie prime.</i>
------------------------------	---

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 ricongelare il prodotto dopo averlo scongelato e consumare entro le 24 ore.</i>
------------------------------------	--

CONFEZIONAMENTO:			
Numero pezzi per busta	60	Numero pezzi per cartone	60
Numero buste per cartone	1	Peso netto per busta	5400 g
N° fogli carta da forno x cartone	2	Peso netto cartone	5400 g

IMBALLO PRIMARIO :	<i>Busta azzurra per alimento in polietilene (h.d.) termo saldata</i>
	<i>Dimensioni della busta (600x620 mm)</i>
	<i>Etichetta impressa su busta</i>

IMBALLO SECONDARIO :	<i>Cartone n° 235 San Giorgio</i>
	<i>Misura esterna del cartone (395x262x245 mm)</i>
	<i>Peso cartone (438 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:
31/05/2018	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	4320
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	388,8 Kg
N° cartoni x strato	9	Peso lordo per pallet	440,3 Kg
N° strati per pallet	8	Altezza pallet	211 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:
31/05/2018	V.Carpentieri	S.Bruno