

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

CODICE PRODOTTO:	SGC0134
CODICE EAN 13:	8033622376859
DENOMINAZIONE:	CROISSANT BURE VUOTO
CARATTERISTICHE:	PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO PRELIEVITATO CRUDO E SURGELATO
PESO DICHIARATO:	75 g
PESO MEDIO:	76 g

INGREDIENTI:	Farina di FRUMENTO , burro (LATTE) 24%, acqua, lievito naturale (FRUMENTO), zucchero, lievito, LATTE intero in polvere, proteine del LATTE , UOVA , aromi, colorante: betacarotene, sale, olio di semi di girasole.
---------------------	---

MODALITA' DI PREPARAZIONE:	<i>Cuocere in forno preriscaldato alla temperatura di 165°/170°C per 22/25 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.	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	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:	Frutta secca a guscio, soia, semi di sesamo e solfiti.		

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

	SCHEMA 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 75 g
Valore energetico (kJ) (kcal)	1544	1158
	369	277
Grassi (g)	20	15
di cui acidi grassi saturi (g)	5,9	4,4
Carboidrati (g)	38	28
di cui zuccheri (g)	1,0	0,75
Fibra (g)	1,6	1,2
Proteine (g)	8,9	6,6
Sale (g)	1,5	1,1

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
Aspetto	Forma dritta tipica del croissant
Colore	Marrone chiaro
Odore	Tipico dei prodotti da forno
Gusto	Dolce con nota di burro
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

DICHIARAZIONE O.G.M.:	<i>Gli ingredienti usati per la produzione dei “Croissant burè vuoti prelevati 75 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 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	3750 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
--	--------------------------------	--

N° fogli carta da forno x cartone	2	Peso netto cartone	3750 g
-----------------------------------	---	--------------------	--------

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

IMBALLO SECONDARIO :	Cartone n° 235 San Giorgio
	<i>Misura esterna del cartone (395x262x245 mm)</i>
	<i>Peso cartone (438 g)</i>
	<i>Nastro adesivo bianco</i>

ETICHETTA BUSTA:	• 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:	• Codice e denominazione prodotto • Peso netto e numero di pezzi per cartone • Lotto • Scadenza • Caratteristiche prodotto • Codice a barre EAN 128
----------------------	--

PALLETIZZAZIONE:			
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	270 Kg
N° cartoni x strato	9	Peso lordo per pallet	321,5 Kg
N° strati per pallet	8	Altezza pallet	211 cm

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

	SCHEMA 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:
31/05/2018	V.Carpentieri	S.Bruno