

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

CODICE PRODOTTO:	SGK0301
CODICE EAN 13:	8033622372608
DENOMINAZIONE:	KRAPFEN CREMA
CARATTERISTICHE:	PRODOTTO DOLCIARIO DI PASTA LIEVITATA FRITTO E SURGELATO FARCITO CON CREMA ALLA VANIGLIA. SENZA OLIO DI PALMA
PESO DICHIARATO:	70 g
PESO MEDIO:	71 g
PESO PASTA:	76%
PESO MEDIO FARCITURA:	24%
PESO MINIMO FARCITURA GARANTITO:	22%
DIMENSIONI:	Diametro: 9 cm ± 0,5
	Altezza: 6 cm ± 0,5

INGREDIENTI:	<p>Farina di FRUMENTO, crema 22% [LATTE intero reidratato; zucchero; sciroppo di glucosio (mais); amido modificato (mais); tuorlo d'UOVO fresco; burro (LATTE); panna (LATTE); grassi vegetali (cocco); conservante: E202; emulsionante: E471; sale; estratto naturale di vaniglia; colorante: betacarotene], ALBUME, acqua, UOVA, margarina [olio di girasole alto oleico, grasso vegetale (burro di karité), acqua, olio di girasole, emulsionante mono e digliceridi degli acidi grassi, succo di limone concentrato, aroma naturale], zucchero, lievito, LATTE intero in polvere, olio vegetale (girasole), sciroppo di glucosio disidratato (mais), emulsionanti: E471, E472e (colza), agente di trattamento della farina: E300, alfa amilasi (FRUMENTO), emulsionante: lecitina (SOIA), sale, aromi.</p>
---------------------	--

MODALITA' DI PREPARAZIONE:	<i>Scongelare il prodotto a temperatura ambiente per circa 120 minuti. Solo quando sarà servito, riscaldare in forno per alcuni minuti e spolverizzare immediatamente con zucchero semolato e/o a velo.</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:	
31/05/2018	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	SI
Semi di sesamo e prodotti derivati.	NO	NO	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	NO	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.		

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:		
Valori medi	Per 100 g	Per porzione 70 g
Valore energetico (kJ)	1219	853
(kcal)	290	203
Grassi (g)	10	7,1
di cui acidi grassi saturi (g)	1,0	0,7
Carboidrati (g)	41	29
di cui zuccheri (g)	8,0	5,6
Fibre (g)	2,4	1,6
Proteine (g)	7,1	4,9
Sale (g)	0,78	0,54

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
Aspetto	Forma sferica tipica del krapfen
Colore	Marrone chiaro
Odore	Tipico dei prodotti dolci fritti
Gusto	Dolce con nota di crema alla vaniglia
Consistenza	Morbida

LIMITI MICROBIOLOGICI:	
Ricerche	Limiti
Anaerobi solfitoreducitori	< 10/g
E.coli	<10/g
Salmonella spp	Assente / 25 g
St.Aureus	< 10/g

SHELF-LIFE:	365 giorni dalla data di produzione, purché sia rispettata la catena del freddo e le normali condizioni di magazzinaggio.
--------------------	--

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
---	--------------------------------	--

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	4
	Numero buste per cartone	12
	Numero pezzi per cartone	48
	Peso netto per busta	280 g
	Peso netto cartone	3360 g

IMBALLO PRIMARIO :	<i>Busta neutra per alimento (pp coex) termosaldata</i>
	<i>Dimensioni della busta (470x110 mm)</i>
	<i>Etichetta impressa su busta</i>

IMBALLO SECONDARIO :	<i>Cartone n° 7 San Giorgio</i>
	<i>Misura esterna del cartone (382x292x266 mm)</i>
	<i>Peso cartone (516 g)</i>
	<i>Nastro adesivo bianco</i>

ETICHETTA BUSTA:	<ul style="list-style-type: none"> • Nome del prodotto • Lotto • Scadenza
INFO CARTONE:	<ul style="list-style-type: none"> • Codice prodotto • Denominazione prodotto • Caratteristiche prodotto • Peso netto e numero di pezzi per cartone • Ingredienti (Reg. UE 1169/2011) • Cross contamination • Modalità di preparazione • Modalità di conservazione • Valori nutrizionali • Info produttore • Lotto • Scadenza • Codice a barre EAN 128

PALLETTIZZAZIONE:			
Tipo di pallet	Euro pallet legno	N° totale cartoni per pallet	56
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	2688
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	188 Kg

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
---	--------------------------------	--

N° cartoni x strato	8	Peso lordo per pallet	237 Kg
N° strati per pallet	7	Altezza pallet	201 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