

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

CODICE PRODOTTO:	C1610SG
CODICE EAN 13:	8033622372431
DENOMINAZIONE:	CONCHIGLIA CIOCK
CARATTERISTICHE:	PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO DI PASTA SFOGLIA CRUDO E SURGELATO PRONTO COTTURA FARCITO CON CREMA DI NOCCIOLE E RICOPERTO CON GRANELLA DI CIOCCOLATO FONDENTE. SENZA GRASSI IDROGENATI
PESO DICHIARATO:	95 g
PESO MEDIO:	96 g
PESO PASTA:	78%
PESO MEDIO FARCITURA:	22%
PESO MINIMO FARCITURA GARANTITO:	21%

INGREDIENTI:	Farina di FRUMENTO (origine Italia), margarina [oli e grassi vegetali (palma; girasole); acqua; emulsionante (E471) (palma); correttore di acidità (E330); aromi], crema di nocciole 21% (origine Italia) [zucchero; oli e grassi vegetali (girasole, palma); NOCCIOLE 8%; cacao magro in polvere; LATTE scremato in polvere; emulsionante (E322 lecitina di girasole); aromi], acqua, zucchero, granella di cioccolato fondente 4% (zucchero, pasta di cacao 47%, burro di cacao, emulsionante lecitina di SOIA , estratto naturale di vaniglia), strutto, LATTE intero in polvere, destrosio, sale, estratto di malto in polvere (ORZO), amido modificato (patata), amido di tapioca, proteine del GRANO
---------------------	---

MODALITA' DI PREPARAZIONE:	<i>Cuocere in forno preriscaldato alla temperatura di 170°/180°C per 30/32 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.	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	SI	SI
Semi di sesamo e prodotti derivati.	NO	SI	SI
Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:	
21/05/2020	V.Carpentieri	S.Bruno	

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

Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio).	SI	SI	SI
Uova e derivati.	NO	SI	SI
Pesce e prodotti derivati.	NO	SI	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:	Altra frutta a guscio, arachidi, uova, semi di sesamo e pesce.		

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:		
Valori medi	Per 100 g	Per porzione 95 g
Valore energetico (kJ)	1751	1664
(kcal)	420	399
Grassi (g)	27	26
di cui acidi grassi saturi (g)	5,1	4,8
Carboidrati (g)	38	36
di cui zuccheri (g)	17	16
Proteine (g)	5,1	4,8
Fibre (g)	2,4	2,2
Sale (g)	0,75	0,71

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
Aspetto	Forma tipica di una conchiglia
Colore	Marrone chiaro unito al marrone scuro della granella di cioccolato fondente
Odore	Tipico dei prodotti da forno
Gusto	Dolce con nota di crema di nocciole e cioccolato fondente
Consistenza	Sfogliosa e cremosa

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

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
21/05/2020	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 delle "Conchiglie ciocch 95 g", non sono geneticamente modificati (O.G.M./Free), così come da dichiarazione degli stessi fornitori delle nostre materie prime.</i>
------------------------------	---

SHELF-LIFE:	365 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 buste per cartone	1
	Numero pezzi per cartone	60
	Peso netto per busta	5700 g
	Peso netto cartone	5700 g

IMBALLO PRIMARIO :	<i>Busta azzurra per alimento in polietilene (h.d.) termo saldata</i>	
	<i>Dimensioni della busta (530x575 mm)</i>	
	<i>Etichetta impressa su busta</i>	
IMBALLO SECONDARIO :	Cartone n° 180 San Giorgio	
	<i>Misura esterna del cartone (395x262x190 mm)</i>	
	<i>Peso cartone (394 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

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
21/05/2020	V.Carpentieri	S.Bruno

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

	<ul style="list-style-type: none"> • Scadenza • Caratteristiche prodotto • Codice a barre EAN 128
--	--

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	411 Kg
N° cartoni x strato	9	Peso lordo per pallet	459,3 Kg
N° strati per pallet	8	Altezza pallet	167 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:
21/05/2020	V.Carpentieri	S.Bruno