

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

CODICE PRODOTTO:	P0207SG
CODICE EAN 13:	8033622370987
DENOMINAZIONE:	PASTICCIOTTO CIOCK
CARATTERISTICHE:	PRODOTTO DI PASTA FROLLA FORNO E SURGELATO RIPIENO DI RUM CREMA DI CIOCCOLATO FONDENTE. SENZA PALMA
PESO DICHIARATO:	110 g
PESO MEDIO:	111 g
PESO PASTA:	48%
PESO MEDIO FARCITURA:	52%
PESO MINIMO FARCITURA GARANTITO:	51%
DIMENSIONI:	Lunghezza: 9,5 cm ± 0,5
	Larghezza: 6,5 cm ± 0,5
	Altezza: 3,5 cm ± 0,5

INGREDIENTI:	<p>Crema di cioccolato fondente al rum (52%) [acqua, sciroppo di glucosio, zucchero, amido di mais modificato, cacao magro, cioccolato fondente (3%) (pasta di cacao 58,5%, zucchero, cacao magro in polvere (1%), emulsionante: lecitina di SOIA, grasso vegetale (palma), LATTE scremato in polvere, distillato di rum (0,25%), stabilizzanti: cellulosa microcristallina, carbossimetilcellulosa, aromi naturali, conservante: sorbato di potassio, sale], farina di FRUMENTO, zucchero, strutto, margarina [grasso vegetale: palma; acqua; olio vegetale: girasole; sale; aromi; correttore di acidità: acido citrico], acqua, cacao in polvere, UOVA pastorizzate, sciroppo di glucosio, burro (LATTE), emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, lievito agenti: bicarbonato di ammonio, difosfato disodico carbonato acido di sodio, amido, sale, aroma.</p>
---------------------	---

MODALITA' DI PREPARAZIONE:	<i>Rinvenire in forno il prodotto ancora surgelato alla temperatura di 170° per 13/15 minuti, si consiglia di attendere circa 10 minuti prima di servire.</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

Data ultima modifica	Emissione:	Verifica:
04/03/2022	V.Carpentieri	S.Bruno

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

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	NO
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	SI	SI
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:	semi di sesamo, senape, frutta a guscio e pistacchio		

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:	
Valori medi	Per 100 g
Valore energetico (kJ)	1488
(kcal)	354
Grassi (g)	12
di cui acidi grassi saturi (g)	5,7
Carboidrati (g)	54
di cui zuccheri (g)	32
Fibre (g)	1,1
Proteine (g)	6,9
Sale (g)	0,15

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
Aspetto	Forma ovale
Colore	Nera
Odore	Tipico dei prodotti da forno
Gusto	Dolce con nota di cioccolata
Consistenza	Friabile 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	Absent in 25 g	
Salmonella	Absent in 25 g	
Data ultima modifica	Emissione:	Verifica:
04/03/2022	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 dei “Pasticciotto ciocch 110 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	32
	Numero buste per cartone	1
	Numero pezzi per cartone	32
	Peso netto per busta	3520 g
	Peso netto cartone	3520 g

IMBALLO PRIMARIO :	<i>Pirottino marrone per alimenti in pura cellulosa, accoppiato con film poliestere</i>	
	<i>Busta blu per alimento in polietilene (l.d.)</i>	
	<i>Dimensioni della busta (520x165+165x500 mm)</i>	
IMBALLO SECONDARIO :	Cartone n° 88 San Giorgio	
	<i>Misura esterna del cartone (387x288x88 mm)</i>	
	<i>Peso cartone (230 g)</i>	
	<i>Nastro adesivo bianco</i>	
<i>Etichetta adesiva su cartone</i>		

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

Data ultima modifica	Emissione:	Verifica:
04/03/2022	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"> • Codice a barre EAN 128
--	--

PALLETTIZZAZIONE:			
Tipo di pallet	Euro pallet legno	N° totale cartoni per pallet	144
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	4608
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	506,88 Kg
N° cartoni x strato	8	Peso lordo per pallet	569.29 Kg
N° strati per pallet	18	Altezza pallet	170 cm

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:
04/03/2022	V.Carpentieri	S.Bruno