

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

CODICE PRODOTTO:	P0208SG
CODICE EAN 13:	8053307551838
DENOMINAZIONE:	MINI PASTICCIOTTO CON RICOTTA E PISTACCHIO
CARATTERISTICHE:	PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO DI PASTA FROLLA COTTO E SURGELATO FARCITO CON CREMA DI RICOTTA E PISTACCHIO SENZA PALMA
PESO DICHIARATO:	80 g
PESO MEDIO:	82 g
PESO PASTA:	59%
PESO MEDIO FARCITURA:	41%
DIMENSIONI:	Lunghezza: 8 cm ± 0,5
	Larghezza: 5,5 cm ± 0,5
	Altezza: 3,5 cm ± 0,5

INGREDIENTI:	Crema di ricotta 31% [ricotta (siero di LATTE ovino, LATTE ovino, sale), zucchero], farina di FRUMENTO , crema di PISTACCHIO 10% (zucchero, grassi e oli vegetali (girasole, cacao), pasta PISTACCHIO (16%), estratto di frutta e vegetali, amido di mais, LATTE scremato in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA , aroma naturale di pistacchio), strutto, zucchero, UOVA pastorizzate, acqua, BURRO , sciroppo di glucosio, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi (E471), bicarbonato di ammonio, agenti lievitanti: (difosfato disodico; carbonato acido di sodio; amido); sale, aromi, calcio propionato, colorante: E160a.
---------------------	---

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
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	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati.	NO	SI	SI

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
22/03/2023	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.	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 e altra frutta a guscio		

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:	
Valori medi	Per 100 g
Valore energetico (kJ) (kcal)	
Grassi (g)	
di cui acidi grassi saturi (g)	
Carboidrati (g)	
di cui zuccheri (g)	
Fibre (g)	
Proteine (g)	
Sale (g)	

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
Aspetto	Forma ovale
Colore	Marrone chiaro dorato
Odore	Tipico dei prodotti da forno
Gusto	Dolce con nota di ricotta e pistacchio
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	Assente in 25 g
Salmonella	Assente in 25 g

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
22/03/2023	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 “Mini pasticciotti ricotta e pistacchio 80 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	40
	Numero buste per cartone	1
	Numero pezzi per cartone	40
	Peso netto per busta	3200 g
	Peso netto cartone	3200 g

IMBALLO PRIMARIO :	<i>Pirottino chiaro per alimenti in pura cellulosa, accoppiato con film poliestere</i>	
	<i>Peso pirottino 2 g</i>	
	<i>Busta blu per alimento in polietilene (l.d.)</i>	
	<i>Dimensioni della busta (520x165+165x500 mm)</i>	
IMBALLO SECONDARIO :	<i>Peso busta 20 g</i>	
	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:
22/03/2023	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	460,8 Kg
N° cartoni x strato	8	Peso lordo per pallet	510 Kg
N° strati per pallet	18	Altezza pallet	170 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:
22/03/2023	V.Carpentieri	S.Bruno