

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>	<b>Mod.3.31</b> <b>Ed.:03</b> <b>Rev.00</b> <b>Data: 10/01/2018</b> <b>Pag.1/5</b>
---	--------------------------------	--

<b>LINEA PRODOTTI VEGANI:</b>	<b>PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO VEGANI PRELIEVITATI E SURGELATI - FAGOTTO AI CEREALI FARCITO AI FRUTTI DI BOSCO.</b>
<b>CODICE PRODOTTO:</b>	<b>F0116SG</b>
<b>CODICE EAN 13:</b>	<b>8033622377375</b>
<b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE:</b>	<b>FAGOTTO AI CEREALI ANTICHI E FRUTTI ROSSI VEGANO</b>
<b>CARATTERISTICHE:</b>	<b>PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO PRELIEVITATO CRUDO E SURGELATO FARCITO CON FRUTTI DI BOSCO E RICOPERTO DA CEREALI. SENZA GRASSI IDROGENATI</b>
<b>PESO MEDIO:</b>	86 g
<b>PESO DICHIARATO:</b>	85 g
<b>PESO PASTA:</b>	83%
<b>PESO MEDIO FARCITURA:</b>	19%
<b>PESO MINIMO FARCITURA GARANTITO:</b>	17%
<b>DIMENSIONI:</b>	Lunghezza: 10 ± 0,5 cm
	Larghezza: 6 ± 0,2 cm
	Altezza: 3,2 ± 0,2 cm

<b>INGREDIENTI:</b>	<p>Farina di <b>FRUMENTO</b> (origine UE), margarina [grasso vegetale: karitè; oli vegetali (girasole, <b>SOIA</b>); acqua; correttori di acidità: acido citrico (E330), citrati di sodio (E331); sale, aromi naturali], semilavorato di frutti di bosco 17% (origine UE) [frutti di bosco purea e pezzi 45% (fragola 15%, mirtillo nero 15%, ribes rosso 10%, mora 5%), saccarosio; sciroppo di glucosio-fruttosio (mais o <b>FRUMENTO</b>); gelificanti: E440i pectina, correttore di acidità: acido citrico E330; aromi], lievito naturale (<b>FRUMENTO</b>), acqua, semilavorato ai cereali 11% (Origine UE e non UE) (crusca di <b>FRUMENTO</b>; pasta acida di fermentazione (<b>FRUMENTO</b>); <b>SEMI DI SESAMO</b>; semi di lino; olio di oliva; farina di <b>SEGALE</b>; farina di <b>AVENA</b>; farina di riso; farina di <b>ORZO</b>; fiocchi di <b>AVENA</b>; semi di girasole; agente di trattamento della farina: E300), semilavorato di farro integrale di antiche varietà 2% (origine UE) [farina di <b>FARRO</b> 30% (farro spelta (<b>FRUMENTO</b>), farro piccolo (<b>FRUMENTO</b>), farro medio (<b>FRUMENTO</b>), farina integrale di <b>GRANO</b> tenero, farina di <b>SEGALE</b> integrale, <b>GLUTINE</b> di <b>FRUMENTO</b>, zucchero, fibre di barbabietola da zucchero, zucchero caramellato, estratto di malto d'<b>ORZO</b>, pasta acida di farro integrale (<b>FRUMENTO</b>), enzimi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico (E300)], lievito, zucchero, destrosio, fruttosio, sale, olio di semi di girasole, aromi, emulsionante: esteri mono e diacetil tartarici di mono e digliceridi degli acidi grassi (E472e), mono e digliceridi degli acidi grassi (E471), agente antiagglomerante (E170), antiossidante (E300), enzimi, amido modificato (patata), amido di tapioca, proteine del <b>GRANO</b>.</p>
---------------------	--

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

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>	<b>Mod.3.31</b> <b>Ed.:03</b> <b>Rev.00</b> <b>Data: 10/01/2018</b> <b>Pag.2/5</b>
---	--------------------------------	--

<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE:</b>	<i>Cuocere in forno preriscaldato alla temperatura di 165°/170°C per 22/25 minuti.</i>
-----------------------------------	--

<b>LISTA ALLERGENI (Reg. UE n.1169/2011):</b>	<b>Presenza</b>		
	<b>Nel prodotto</b>	<b>Nella linea di produzione</b>	<b>Nello stabilimento</b>
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
Arachidi e prodotti derivati.	NO	NO	SI
Semi di sesamo e prodotti derivati.	SI	SI	SI
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio).	NO	SI	SI
Uova e derivati.	NO	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 <sub>2</sub> .	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:	<b>Frutta a guscio, latte, uova e solfiti.</b>		

<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:</b>		
<b>Valori medi</b>	<b>Per 100 g</b>	<b>Per porzione 85 g</b>
<b>Valore energetico (kJ)</b>	1350	1147
<b>(kcal)</b>	321	273
<b>Grassi (g)</b>	12	10
<b>di cui acidi grassi saturi (g)</b>	4,5	3,8
<b>Carboidrati (g)</b>	45	38
<b>di cui zuccheri (g)</b>	2,6	2,2
<b>Fibra (g)</b>	3,4	2,8
<b>Proteine (g)</b>	7,3	6,2
<b>Sale (g)</b>	0,73	0,62

<b>INFORMAZIONI SENSORIALI:</b>	
<b>Aspetto</b>	Forma cilindrica
<b>Colore</b>	Marrone chiaro unito al marrone scuro dei cereali in copertura
<b>Odore</b>	Tipico dei prodotti da forno
<b>Gusto</b>	Dolce con nota di frutti di bosco
<b>Consistenza</b>	Soffice e sfoglioso

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

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>	<b>Mod.3.31</b> <b>Ed.:03</b> <b>Rev.00</b> <b>Data: 10/01/2018</b> <b>Pag.3/5</b>
---	--------------------------------	--

<b>LIMITI MICROBIOLOGICI:</b>
-------------------------------

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

<b>DICHIARAZIONE O.G.M.:</b>	<i>Gli ingredienti usati per la produzione dei “Fagotti cereali antichi ai frutti rossi Vegani prelievati 85 g”, non sono geneticamente modificati (O.G.M./Free), così come da dichiarazione degli stessi fornitori delle nostre materie prime.</i>
------------------------------	---

<b>SHELF-LIFE:</b>	<b>300 giorni</b> dalla data di produzione, purché sia rispettata la catena del freddo e le normali condizioni di magazzinaggio.
--------------------	--

<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE:</b>	<i>Conservare a temperatura non superiore a – 18°C. Non ricongelare il prodotto dopo averlo scongelato e consumare entro le 24 ore.</i>
------------------------------------	---

<b>CONFEZIONAMENTO:</b>
-------------------------

Numero pezzi per busta	50	Numero pezzi per cartone	50
Numero buste per cartone	1	Peso netto per busta	4250 g
N° fogli carta da forno x cartone	2	Peso netto cartone	4250 g

<b>IMBALLO PRIMARIO :</b>	<i>Busta azzurra per alimento in polietilene (h.d.) termo saldata</i>
	<i>Dimensioni della busta (570x575 mm)</i>
	<i>Peso busta (20 g)</i>
	<i>Etichetta impressa su busta</i>
<b>IMBALLO SECONDARIO :</b>	<b>Cartone n° 180 San Giorgio/Morgano</b>
	<i>Misura esterna del cartone (395x262x190 mm)</i>
	<i>Peso cartone (394 g)</i>
	<i>Nastro adesivo bianco</i>

<b>ETICHETTA BUSTA:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Codice articolo</li> <li>Nome e peso del prodotto</li> <li>Caratteristiche prodotto</li> <li>Ingredienti (Reg. UE 1169/2011)</li> <li>Cross contamination</li> <li>Modalità di preparazione</li> <li>Modalità di conservazione</li> <li>Valori nutrizionali</li> <li>Info produttore</li> <li>Data scadenza</li> </ul>
-------------------------	---

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

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>	<b>Mod.3.31</b> <b>Ed.:03</b> <b>Rev.00</b> <b>Data: 10/01/2018</b> <b>Pag.4/5</b>
---	--------------------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lotto</li> <li>• Peso netto</li> <li>• Quantità per cartone</li> </ul>
<b>INFO CARTONE:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Codice e denominazione prodotto</li> <li>• Peso netto e numero di pezzi per cartone</li> <li>• Lotto</li> <li>• Scadenza</li> <li>• Caratteristiche prodotto</li> <li>• Codice a barre EAN 128</li> </ul>

PALLETTIZZAZIONE:			
Tipo di pallet	Euro pallet legno	N° totale cartoni per pallet	81
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	4050
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	344 Kg
N° cartoni x strato	9	Peso lordo per pallet	397 Kg
N° strati per pallet	9	Altezza pallet	186 cm



La foto è solo a scopo puramente illustrativo

<b>CERTIFICAZIONI :</b>	<b>UNI EN ISO 9001:2015</b> Azienda certificata secondo gli standard internazionali di sicurezza alimentare.
-------------------------	---

<b>INFORMAZIONI LEGALI :</b>	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.
------------------------------	--

<b>PRODUTTORE:</b>	<b>San Giorgio S.p.A.</b> via G.Petti, 10/II – 84083 Castel San Giorgio (SA) -
--------------------	--

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

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>	<b>Mod.3.31</b> <b>Ed.:03</b> <b>Rev.00</b> <b>Data: 10/01/2018</b> <b>Pag.5/5</b>
---	--------------------------------	--

	Italia Tel: 081/9535125 - Fax: 081/9535099 e-mail: <a href="mailto:info@sangiorgiospa.eu">info@sangiorgiospa.eu</a> <a href="http://www.sangiorgiospa.eu">www.sangiorgiospa.eu</a>
--	---

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