

	<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.1/4</b>
---	--------------------------------	--

<b>CODICE PRODOTTO:</b>	<b>P1201SG</b>
<b>CODICE EAN 13:</b>	<b>8033622370437</b>
<b>DENOMINAZIONE:</b>	<b>PASTA SFOGLIA</b>
<b>CARATTERISTICHE:</b>	<b>SEMILAVORATO DI PASTA SFOGLIA CRUDO E SURGELATO</b>
<b>PESO DICHIARATO:</b>	1000 g
<b>PESO MEDIO:</b>	1030 g
<b>DIMENSIONI:</b>	380 x 250 x 10 mm

<b>INGREDIENTI:</b>	Farina di <b>FRUMENTO</b> , margarina [oli e grassi vegetali (girasole e palma); acqua; emulsionanti (E471); correttore di acidità (E330); aromi], acqua, sale, estratto di malto in polvere ( <b>ORZO</b> ), lievito.
---------------------	--

<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE:</b>	<i>Scongelare completamente a temperatura ambiente e procedere alla lavorazione del prodotto desiderato.</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.	<b>SI</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Soia e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Frutta secca in guscio (es. mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci brasiliane, pistacchi, noci macadamia) e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Arachidi e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Semi di sesamo e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio).	<b>NO</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Uova e derivati.	<b>NO</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Pesce e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Crostacei e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Sedano (compreso sedano-rapa) e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>
Senape e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Biossido di zolfo e solfiti a concentrazione superiori a 10mg/kg o 10 mg/l, espresso come SO <sub>2</sub> .	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>
Molluschi e prodotti a base di mollusco	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Lupino e prodotti a base di lupino.	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Può contenere tracce di:	<b>Soia, frutta secca in guscio, latte, uova, arachidi, semi di sesamo e pesce</b>		

<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
12/09/2019	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.2/4</b>
---	--------------------------------	--

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:		
Valori medi	Per 100 g	Per porzione 1000 g
<b>Valore energetico (kJ)</b>	1651	16513
(kcal)	395	3953
<b>Grassi (g)</b>	22	225
<b>di cui acidi grassi saturi (g)</b>	3,3	33
<b>Carboidrati (g)</b>	42	420
<b>di cui zuccheri (g)</b>	1,1	11
<b>Fibre (g)</b>	1,2	12
<b>Proteine (g)</b>	5,6	56
<b>Sale (g)</b>	0,85	8,5

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
<b>Aspetto</b>	Forma rettangolare
<b>Colore</b>	Bianco scuro
<b>Odore</b>	Tipico della pasta sfoglia
<b>Gusto</b>	Tipico della pasta sfoglia
<b>Consistenza</b>	Tipica della pasta sfoglia

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

<b>DICHIARAZIONE O.G.M.:</b>	<i>Gli ingredienti usati per la produzione della "Pasta sfoglia 1 kg", 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>540 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>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
12/09/2019	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.3/4</b>
---	--------------------------------	--

<b>CONFEZIONAMENTO:</b>	Numero pezzi per busta	2
	Numero buste per cartone	5
	Numero pezzi per cartone	10
	Peso netto per busta	2000 g
	Peso netto cartone	10000 g

<b>IMBALLO PRIMARIO :</b>	<i>Busta azzurra per alimento in polietilene (h.d.) termosaldato</i>
	<i>Dimensioni della busta (400x390 mm)</i>

<b>IMBALLO SECONDARIO:</b>	<b>Cartone n° 140 San Giorgio</b>
	<i>Misura esterna del cartone (395x262x150 mm)</i>
	<i>Peso cartone (395 g)</i>
	<i>Nastro adesivo bianco</i>
	<i>Etichetta adesiva su cartone</i>

<b>INFO ETICHETTA:</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> <li>• Lotto</li> <li>• Peso netto</li> <li>• Quantità per cartone</li> <li>• Codice a barre EAN 128</li> </ul>
------------------------	--

<b>PALLETTIZZAZIONE:</b>			
Tipo di pallet	Euro pallet legno	N° totale cartoni per pallet	90
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	900
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	900 Kg
N° cartoni x strato	9	Peso lordo per pallet	955,5 Kg
N° strati per pallet	10	Altezza pallet	165 cm

<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
12/09/2019	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.4/4</b>
---	--------------------------------	--



La foto è solo a scopo puramente illustrativo

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

<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) 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>
12/09/2019	V.Carpentieri	S.Bruno