


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

CODICE PRODOTTO:	S0410SG
CODICE EAN 13:	8033622374404
DENOMINAZIONE:	SFOGLIATELLA RICCIA MIGNON
CARATTERISTICHE:	PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO CRUDO E SURGELATO FARCITO CON RICOTTA E CANDITI – TIPICO DELLA TRADIZIONE NAPOLETANA - PRONTO COTTURA.
PESO DICHIARATO:	35 g
PESO MEDIO:	35 g
PESO PASTA:	50%
PESO FARCITURA:	50%

INGREDIENTI:	<p>Farina di FRUMENTO (origine Italia), acqua, strutto (origine Italia), ricotta (origine Italia) (siero di LATTE di vaccino; LATTE vaccino), zucchero, semola di GRANO duro, crema [acqua, zucchero, amido modificato di mais, LATTE scremato in polvere TUORLO D'UOVO FRESCO, grassi vegetali (cocco), conservante: sorbato di potassio, sale, aromi], UOVA pastorizzate, cubetti d'arancia canditi (origine Italia) [scorze di arancia (49%); sciroppo di glucosio-fruttosio (da FRUMENTO); saccarosio; correttore di acidità: acido citrico E330], sale, amido modificato (mais), amido di riso, LATTE intero in polvere, LATTE magro in polvere, addensante: E407, colorante: betacarotene, vanillina, aromi.</p>
---------------------	--

MODALITA' DI PREPARAZIONE:	<i>Cuocere in forno preriscaldato alla temperatura di 180/190°C per circa 25-30 minuti. Per ottenere un risultato eccellente, al termine della cottura spolverare con zucchero a velo.</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.	NO	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	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati.	NO	NO	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
Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:	
22/10/2021	V.Carpentieri	S.Bruno	

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

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:	Frutta secca a guscio, senape e soia.		

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:		
Valori medi	Per 100 g	Per porzione 35 g
Valore energetico (kJ) (kcal)	1070	375
	254	89
Grassi (g)	8,3	2,9
di cui acidi grassi saturi (g)	1,7	0,6
Carboidrati (g)	39	13
di cui zuccheri (g)	18	6,3
Fibra (g)	1,5	0,5
Proteine (g)	5,6	1,9
Sale (g)	1,0	0,35

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
Aspetto	Forma triangolare tipica della sfogliatella riccia
Colore	Marrone chiaro
Odore	Tipico dei prodotti da forno
Gusto	Dolce con nota di ricotta e canditi
Consistenza	Croccante e cremosa

LIMITI MICROBIOLOGICI (Repertorio atti n° 212/CSR del 10/11/2016):	
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

DICHIARAZIONE O.G.M.:	<i>Gli ingredienti usati per la produzione delle “Sfogliatelle ricce mignon 35 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.
--------------------	--

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
22/10/2021	V.Carpentieri	S.Bruno

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Mod.3.31 Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/2018 Pag.3/4
---	--------------------------------	--

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	/
	Numero buste per cartone	3
	Numero pezzi per cartone	/
	Peso netto per busta	2000 g
	Peso netto cartone	6000 g

IMBALLO PRIMARIO :	<i>Busta neutra per alimento in polietilene (h.d.) termosaldata Dimensioni della busta (265x320 mm)</i>
---------------------------	--

IMBALLO SECONDARIO :	<i>Cartone n° 140 San Giorgio</i>
	<i>Misura esterna del cartone (395x262x150mm)</i>
	<i>Peso cartone (395 g)</i>
	<i>Nastro adesivo bianco</i>
	<i>Etichetta adesiva su cartone</i>

INFO ETICHETTA:	<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 • Codice a barre EAN 128
------------------------	--

PALLETTIZZAZIONE:			
Tipo di pallet	Euro pallet legno	N° totale cartoni per pallet	90
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	/
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	540 Kg
N° cartoni x strato	9	Peso lordo per pallet	594 Kg

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
22/10/2021	V.Carpentieri	S.Bruno

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

N° strati per pallet	10	Altezza pallet	165 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:
22/10/2021	V.Carpentieri	S.Bruno