

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

CODICE PRODOTTO:	P0221G
CODICE EAN 13:	8033622374121
DENOMINAZIONE:	PAIN AU TRIPLE CHOCOLAT
CARATTERISTICHE:	PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO PRELIEVITATO CRUDO E SURGELATO FARCITO CON CIOCCOLATO BIANCO E BARRETTE DI CIOCCOLATO FONDENTE CON GOCCE DI CIOCCOLATO AL LATTE E RICOPERTO CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO FONDENTE.
PESO MEDIO:	102 g
PESO DICHIARATO:	100 g
PESO PASTA:	67%
PESO MEDIO FARCITURA:	30%
PESO MEDIO TOPPING:	3%

INGREDIENTI:	Farina di FRUMENTO , BURRO 17,8%, crema al cioccolato bianco 15,5% [zucchero, olio e grasso vegetale (palma RSPO MB, girasole), LATTOSIO , amido modificato, cioccolato bianco 5% (zucchero, burro di cacao, BURRO vaccino anidro, LATTE intero in polvere), BURRO vaccino anidro, emulsionante lecitina (di SOIA), aromi, sale, antiossidante: estratto di rosmarino], acqua, cioccolato fondente 9% [pasta di cacao, zucchero, emulsionante: lecitina di SOIA , aroma naturale di vaniglia], gocce di cioccolato 5,4% (zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, pasta di cacao, emulsionante: lecitina di girasole, aroma naturale di vaniglia.), lievito naturale (FRUMENTO), zucchero, UOVA pastorizzate, lievito, scaglietta al cioccolato fondente 2,7% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, lecitina di SOIA , aroma), sale, aromi naturali, colorante: beta carotene, acido ascorbico.
---------------------	--

MODALITA' DI PREPARAZIONE:	<i>Cuocere in forno preriscaldato alla temperatura di 165°/170°C per 23/25 minuti.</i>
-----------------------------------	--

LISTA ALLERGENI (Reg. UE n.1169/2011):	Presenza			
	Nel prodotto	Nella linea di produzione	Cross contamination da materia prima	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

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
22/12/2025	V.Carpentieri	S.Bruno

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

Soia e prodotti derivati.	SI	SI	SI	NO
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	NO
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	NO	SI	NO
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 a guscio, semi di sesamo e senape.			

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:	
Valori medi	Per 100 g
Valore energetico (kJ) (kcal)	1847
	444
Grassi (g)	25
di cui acidi grassi saturi (g)	16
Carboidrati (g)	49
di cui zuccheri (g)	13
Fibra (g)	1,6
Proteine (g)	3,7
Sale (g)	0,44

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
Aspetto	Forma rettangolare con angoli smussati
Colore	Marrone della pasta con tratti più scuri in superficie
Odore	Tipico dei prodotti da forno
Gusto	Dolce con nota di cioccolato fondente e cioccolato bianco
Consistenza	Soffice e sfoglioso

LIMITI MICROBIOLOGICI:		
Ricerche	Limiti	
Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 100 ufc/g	
E.coli	≤ 100 ufc/g	
Muffe	≤ 10000 ufc/g	
Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
22/12/2025	V.Carpentieri	S.Bruno

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

Bacillus cereus	≤ 1000 ufc/g
Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g
Salmonella	Assente in 25 g

DICHIARAZIONE O.G.M.:	<i>Gli ingredienti usati per la produzione dei “Pau au triple chocolat prelievitati 100 g”, non sono geneticamente modificati (O.G.M./Free), così come da dichiarazione degli stessi fornitori delle nostre materie prime.</i>
------------------------------	--

SHELF-LIFE:	300 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	60	Numero pezzi per cartone	60
Numero buste per cartone	1	Peso netto per busta	6000 g
N° fogli carta da forno x cartone	2	Peso netto cartone	6000 g

IMBALLO PRIMARIO :	<i>Busta azzurra per alimento in polietilene (h.d.) termo saldata</i>
	<i>Dimensioni della busta (570x575 mm)</i>
	<i>Etichetta impressa su busta</i>
	<i>Peso busta 20 g</i>
IMBALLO SECONDARIO :	<i>Cartone n° 220 Beurmier</i>
	<i>Misura esterna del cartone (395x262x230 mm)</i>
	<i>Peso cartone (416 g)</i>
	<i>Nastro adesivo bianco</i>

ETICHETTA BUSTA:	• 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 ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
22/12/2025	V.Carpentieri	S.Bruno

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

	• Data scadenza • Lotto • Peso netto • Quantità per cartone
INFO CARTONE:	• Codice e denominazione prodotto • Peso netto e numero di pezzi per cartone • Lotto • Scadenza • Caratteristiche prodotto • Codice a barre EAN 128

PALLETTIZZAZIONE:			
Tipo di pallet	Euro pallet legno	N° totale cartoni per pallet	72
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	4320
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	432 Kg
N° cartoni x strato	9	Peso lordo per pallet	487 Kg
N° strati per pallet	8	Altezza pallet	199 cm



La foto è solo a scopo puramente illustrativo

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
22/12/2025	V.Carpentieri	S.Bruno

	SCHEMA TECNICA PRODOTTO	Mod.3.31 Ed.:03 Rev.00 Data: 10/01/2018 Pag.5/5
---	--	--

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:
22/12/2025	V.Carpentieri	S.Bruno