

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

CODICE PRODOTTO:	C0132SG
CODICE EAN 13:	8033622376873
DENOMINAZIONE:	GRAN CROISSANT BURÈ CREMA
CARATTERISTICHE:	PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO PRELIEVITATO CRUDO E SURGELATO FARCITO CON CREMA VANIGLIA E RICOPERTO CON CODETTE DI ZUCCHERO BIANCHE
PESO DICHIARATO:	90 g
PESO MEDIO:	91 g
PESO PASTA:	83,5%
PESO MEDIO FARCITURA:	16,5%
PESO MINIMO FARCITURA GARANTITO:	16%

INGREDIENTI:	Farina di FRUMENTO , burro (LATTE) 21%, acqua, crema 16% [acqua, zucchero, sciroppo di glucosio, amido modificato, LATTE scremato in polvere, tuorlo d' UOVO pastorizzato, grasso vegetale (cocco), addensanti: carbossimetilcellulosa sodica; conservanti: potassio sorbato; sale, aromi], lievito naturale (acqua, farina di FRUMENTO , lievito naturale in polvere), zucchero, lievito, UOVA pastorizzate, LATTE intero in polvere, sale, amido di riso, glucosio, amido di frumento deglutinato, agente di rivestimento: cera carnauba, olio di semi di girasole, colorante: betacarotene, aromi.
---------------------	--

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
Soia e prodotti derivati.	NO	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

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
18/03/2025	V.Carpentieri	S.Bruno



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

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

Semi di sesamo e prodotti derivati.	NO	NO	SI	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
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, soia, senape e semi di sesamo.			

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:

Valori medi	Per 100 g	Per porzione 90 g
Valore energetico (kJ)	1446	1302
(kcal)	346	311
Grassi (g)	18	16
di cui acidi grassi saturi (g)	5,4	4,8
Carboidrati (g)	38	34
di cui zuccheri (g)	11	10
Fibre (g)	1,8	1,6
Proteine (g)	7,9	7,1
Sale (g)	0,95	0,85

INFORMAZIONI SENSORIALI:

Aspetto	Forma dritta tipica del croissant
Colore	Marrone chiaro unito al bianco delle codette di zucchero
Odore	Tipico dei prodotti da forno
Gusto	Dolce con nota di burro e crema vaniglia
Consistenza	Soffice e sfoglioso

LIMITI MICROBIOLOGICI

Ricerche	Limiti
Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 100 ufc/g
E.coli	≤ 100 ufc/g
Muffe	≤ 10000 ufc/g
Bacillus cereus	≤ 1000 ufc/g
Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g
Salmonella	Assente in 25 g

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
18/03/2025	V.Carpentieri	S.Bruno

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

DICHIARAZIONE O.G.M.:	<i>Gli ingredienti usati per la produzione dei “Gran croissant burè crema prelievitati 90 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 una volta cotto consumare entro le 24 ore.</i>
------------------------------------	---

CONFEZIONAMENTO:			
Numero pezzi per busta	50	Numero pezzi per cartone	50
Numero buste per cartone	1	Peso netto per busta	4500 g
N° fogli carta da forno x cartone	2	Peso netto cartone	4500 g

IMBALLO PRIMARIO :	<i>Busta azzurra per alimento in polietilene (h.d.) termo saldata</i>
	<i>Dimensioni della busta (580x620 mm)</i>
	<i>Peso busta (20 g)</i>
	<i>Etichetta impressa su busta</i>

IMBALLO SECONDARIO :	Cartone n° 220 San Giorgio
	<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 scadenza • Lotto • Peso netto
-------------------------	--

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
18/03/2025	V.Carpentieri	S.Bruno

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

INFO CARTONE:	- Quantità per 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	3600
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	324 Kg
N° cartoni x strato	9	Peso lordo per pallet	375,5 Kg
N° strati per pallet	8	Altezza pallet	199 cm



La foto è solo a scopo puramente illustrativo

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

Data ultima modifica:	Emissione:	Verifica:
18/03/2025	V.Carpentieri	S.Bruno

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

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:
18/03/2025	V.Carpentieri	S.Bruno