



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**

**Mod. 3.31**  
**Ed.:03**  
**Rev.00**  
**Data: 10/01/2018**  
**Pag.1/4**

<b>CODICE PRODOTTO:</b>	<b>D1301SG</b>
<b>CODICE EAN 13:</b>	<b>8033622373957</b>
<b>DENOMINAZIONE:</b>	<b>DUETTO CIOCK</b>
<b>CARATTERISTICHE:</b>	<b>PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO PRELIEVITATO CON DOPPIO STRATO DI PASTA (CLASSICO E AL CACAO) CRUDO E SURGELATO FARCITO CON CREMA DI NOCCIOLE CON LUCIDO IN COPERTURA. SENZA GRASSI IDROGENATI</b>
<b>PESO DICHIARATO:</b>	98 g
<b>PESO PASTA:</b>	85%
<b>PESO MINIMO FARCITURA GARANTITO:</b>	15%

<b>INGREDIENTI:</b>	Farina di <b>FRUMENTO</b> , margarina [grasso vegetale (palma); acqua; oli vegetali: (girasole, soia in proporzione variabile); sale; emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi; aromi; correttore di acidità: acido citrico], crema di <b>NOCCIOLE</b> 15% [zucchero, oli e grassi vegetali (girasole e palma), <b>NOCCIOLE</b> (9%), cacao magro al 10/12% di burro di cacao, <b>LATTOSIO</b> , <b>LATTE</b> intero in polvere, emulsionante: fosfato d'ammonio, aromi], acqua, lievito naturale (acqua, farina di <b>FRUMENTO</b> , lievito naturale in polvere), zucchero, lievito, <b>UOVA</b> pastorizzate, <b>LATTE</b> intero in polvere, sale, cacao, burro ( <b>LATTE</b> ), emulsionanti: (esteri mono e diacetil tartarici di mono e digliceridi degli acidi grassi, mono e digliceridi degli acidi grassi), stabilizzante: isomalto, sciroppo di glucosio, agente gelificante: agar, acidificante: acido citrico, conservante: sorbato di potassio, aromi, olio di girasole, acido ascorbico.
---------------------	--

<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE:</b>	<i>Cuocere in forno preriscaldato alla temperatura di 165°/170°C per 23/25 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>Possibile contaminazione crociata da materia prima</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>NO</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>
Frutta secca in guscio (es. mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci brasiliane, pistacchi, noci macadamia) e prodotti derivati.	<b>SI</b>	<b>SI</b>	-	<b>SI</b>
Arachidi e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>NO</b>	-	<b>NO</b>

<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
16/02/2026	V.Carpentieri	S.Bruno



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

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

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 <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
<b>Può contenere:</b>	<b>Soia, altra frutta a guscio, semi di sesamo, senape e solfiti.</b>			

### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:

Valori medi	Per 100 g	Per porzione 98 g
<b>Valore energetico (kJ)</b>	1593	1561
<b>(kcal)</b>	381	373
<b>Grassi (g)</b>	21	21
<b>di cui acidi grassi saturi (g)</b>	11	11
<b>Carboidrati (g)</b>	40	39
<b>di cui zuccheri (g)</b>	22	22
<b>Fibra (g)</b>	2,3	2,2
<b>Proteine (g)</b>	7,3	7,1
<b>Sale (g)</b>	1,0	0,98

### INFORMAZIONI SENSORIALI:

<b>Aspetto</b>	Forma diritta tipica del croissant
<b>Colore</b>	Marrone chiaro con strisce marrone scuro
<b>Odore</b>	Tipico dei prodotti da forno
<b>Gusto</b>	Dolce con nota di crema di nocciole
<b>Consistenza</b>	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

<b>Data ultima modifica:</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
16/02/2026	V.Carpentieri	S.Bruno



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

**Mod. 3.31**  
**Ed.:03**  
**Rev.00**  
**Data: 10/01/2018**  
**Pag.3/4**

### DICHIARAZIONE O.G.M.:

*Gli ingredienti usati per la produzione dei "Duetti ciocch 98 g", non sono geneticamente modificati (O.G.M./Free), così come da dichiarazione degli stessi fornitori delle nostre materie prime.*

### SHELF-LIFE:

**300 giorni** dalla data di produzione, purché sia rispettata la catena del freddo e le normali condizioni di magazzinaggio.

### MODALITA' DI CONSERVAZIONE:

*Conservare a temperatura non superiore a - 18°C.  
Non ricongelare il prodotto dopo averlo scongelato e una volta cotto consumare entro le 24 ore.*

### CONFEZIONAMENTO:

Numero pezzi per busta	45	Numero pezzi per cartone	45
Numero buste per cartone	1	Peso netto per busta	4410 g
N° fogli carta da forno x cartone	2	Peso netto cartone	4410 g

### IMBALLO PRIMARIO :

*Busta azzurra per alimento in polietilene (h.d.) termo saldata  
Dimensioni della busta (580x620 mm)  
Peso busta (20g)  
Etichetta impressa su busta*

### IMBALLO SECONDARIO :

*Cartone n° 220 San Giorgio  
Misura esterna del cartone (395x262x230 mm)  
Peso cartone (416 g)  
Nastro adesivo bianco*

### 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
- Quantità per cartone

### INFO CARTONE:

- Codice e denominazione prodotto
- Peso netto e numero di pezzi per cartone
- Lotto
- Scadenza

### Data ultima modifica:

16/02/2026

### Emissione:

V.Carpentieri

### Verifica:

S.Bruno

	<b>SCHEMA 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>
---	--------------------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caratteristiche prodotto</li> <li>• Codice a barre EAN 128</li> </ul>
--	--

<b>PALLETTIZZAZIONE:</b>			
Tipo di pallet	Euro pallet legno	N° totale cartoni per pallet	72
Misure pallet	120 x 80 cm	N° totale pezzi per pallet	3240
Avvolgimento pallet	Film estensibile	Peso netto per pallet	317,52 Kg
N° cartoni x strato	9	Peso lordo per pallet	364 Kg
N° strati per pallet	8	Altezza pallet	199 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) - 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>
16/02/2026	V.Carpentieri	S.Bruno