

	<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.1/5</b>
---	--------------------------------	--

<b>CODICE PRODOTTO:</b>	<b>D1302SG</b>
<b>CODICE EAN 13:</b>	<b>8033622372745</b>
<b>DENOMINAZIONE:</b>	<b>DUETTO AI FRUTTI DI BOSCO</b>
<b>CARATTERISTICHE:</b>	<b>PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO PRELIEVITATO CON DOPPIO STRATO DI PASTA (CLASSICO E FUXIA FRUTTI DI BOSCO) CRUDO E SURGELATO FARCITO CON FARCITURA AI FRUTTI DI BOSCO CON LUCIDO IN COPERTURA. SENZA GRASSI IDROGENATI</b>
<b>PESO DICHIARATO:</b>	98 g
<b>PESO PASTA:</b>	86%
<b>PESO MEDIO FARCITURA:</b>	14%

<b>INGREDIENTI:</b>	<p>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], farcitura frutti di bosco 14% [frutti di bosco 40% (ribes rosso, mirtillo nero, fragola, lampone); sciroppo di glucosio-fruttosio; zucchero; gelificante: pectina; acidificante: acido citrico; aromi; conservante: potassio sorbato], acqua, lievito naturale (acqua, farina di <b>FRUMENTO</b>, lievito naturale in polvere), lievito, zucchero, <b>UOVA</b> pastorizzate, <b>LATTE</b> intero in polvere, sale, emulsionanti: (esteri mono e diacetil tartarici di mono e digliceridi degli acidi grassi, mono e digliceridi degli acidi grassi), colorante: cocciniglia, burro (<b>LATTE</b>), aromi, olio di semi di girasole, stabilizzante: isomalto, sciroppo di glucosio, agente gelificante: agar, acidificante: acido citrico, conservante: potassio sorbato, colorante: betacarotene.</p>
---------------------	--

<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>			
	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	NO	SI	NO

<b>Data ultima modifica :</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
21/01/2026	V.Carpentieri	S.Bruno



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

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

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>NO</b>	-	<b>NO</b>
Semi di sesamo e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio).	<b>SI</b>	<b>SI</b>	-	<b>SI</b>
Uova e derivati.	<b>SI</b>	<b>SI</b>	-	<b>SI</b>
Pesce e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>NO</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>SI</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>SI</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>
<b>Può contenere:</b>	<b>Soia, frutta secca 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>	1360	1333
(kcal)	323	317
<b>Grassi (g)</b>	11	11
<b>di cui acidi grassi saturi (g)</b>	2,8	2,7
<b>Carboidrati (g)</b>	49	48
<b>di cui zuccheri (g)</b>	12	12
<b>Fibra (g)</b>	2,0	1,96
<b>Proteine (g)</b>	7,4	7,2
<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 rosa
<b>Odore</b>	Tipico dei prodotti da forno
<b>Gusto</b>	Dolce con nota di frutti di bosco
<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

Data ultima modifica :	Emissione:	Verifica:
21/01/2026	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.3/5</b>
---	--------------------------------	--

Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g
Salmonella	Assente in 25 g

<b>DICHIARAZIONE O.G.M.:</b>	<i>Gli ingredienti usati per la produzione dei “Duetti ai frutti di bosco 98 g”, 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>300 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 una volta cotto consumare entro le 24 ore.</i>
------------------------------------	--

<b>CONFEZIONAMENTO:</b>			
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

<b>IMBALLO PRIMARIO :</b>	<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>
<b>IMBALLO SECONDARIO :</b>	<i>Etichetta impressa su busta</i>
	<b>Cartone n° 220 San Giorgio</b>
	<i>Misura esterna del cartone (395x262x230 mm)</i>
	<i>Peso cartone (416 g)</i>
	<i>Nastro adesivo bianco</i>

<b>ETICHETTA BUSTA:</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> </ul>
-------------------------	---

<b>Data ultima modifica :</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
21/01/2026	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.4/5</b>
---	--------------------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lotto</li> <li>• Peso netto</li> <li>• Quantità per cartone</li> </ul>
<b>INFO CARTONE:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Codice e denominazione prodotto</li> <li>• Peso netto e numero di pezzi per cartone</li> <li>• Lotto</li> <li>• Scadenza</li> <li>• Caratteristiche prodotto</li> <li>• Codice a barre EAN 128</li> </ul>

PALLETTIZZAZIONE:			
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>Data ultima modifica :</b>	<b>Emissione:</b>	<b>Verifica:</b>
21/01/2026	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.5/5</b>
---	--------------------------------	--

<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. Il prodotto è utilizzabile da tutte le categorie di consumatori ad eccezione di diabetici e soggetti allergici agli ingredienti indicati.
------------------------------	---

<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>
21/01/2026	V.Carpentieri	S.Bruno