

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Ed.:2 Rev.01 Data: 01/09/14 Pag.1/4 Ultima modifica: 27/06/2017
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

CODICE PRODOTTO:	SGA0334
CODICE EAN 13 singola busta:	8033622375876
CODICE EAN 13 scatola:	8033622375883
DENOMINAZIONE:	ARANCINO DI RISO AL SUGO
CARATTERISTICHE:	SNACK SALATO DA FRIGGERE CRUDO E SURGELATO FARCITO CON RAGU', PISELLI E MOZZARELLA.
PESO DICHIARATO:	25 g
PESO MEDIO:	26 g
PESO PASTA:	84%
PESO MEDIO FARCITURA:	16%
PESO MINIMO FARCITURA GARANTITO:	10%

INGREDIENTI:	<p>Acqua, riso 17%, pomodoro 17% [polpa di pomodoro (60%); succo di pomodoro; correttore di acidità E300], pangrattato [farina di FRUMENTO; acqua; sale; lievito; estratti di spezie: curcuma e paprica <2%], verdure (carote; cipolle; SEDANO, in proporzione variabile), farina di mais, mozzarella (LATTE di vaccino pastorizzato; caglio; sale; correttore di acidità: acido citrico), carne (bovina), vino (SOLFITI), olio di semi di girasole, grana padano D.O.P. (LATTE, sale saglio di vitello, conservante: lisozima proteina dell'UOVO), prosciutto cotto [coscia di suino (78%); acqua; sale; destrosio, proteine del LATTE, LATTOSIO, aromi, addensanti: (E1420, E407), antiossidante: E301, conservante: E250], burro (LATTE), piselli, sale, pecorino romano D.O.P. (LATTE di pecora termizzato; sale; fermenti lattici), olio extra vergine di oliva, farina di FRUMENTO, amido di riso, agenti lievitanti: (difosfati E450, carbonati di sodio E500), amido modificato (mais), LATTE magro in polvere, LATTOSIO, proteine del LATTE, burro in polvere (LATTE), grassi vegetali in polvere (cocco), aroma naturale, aroma, spezie, zucchero.</p>
---------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

MODALITA' DI PREPARAZIONE:	<p><i>Scongellare il prodotto a temperatura ambiente e friggere in abbondante olio bollente alla temperature di 180°C fino alla doratura della panatura. Per ottenere un risultato eccellente, prima di iniziare la cottura del prodotto è necessario far raggiungere all'olio la temperatura su indicata, assicurandosi che non scenda mai al disotto della stessa, causa la fuoriuscita del ripieno e l'assorbimento di olio da parte del prodotto. Aspettare alcuni minuti prima di servire.</i></p>
-----------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

LISTA ALLERGENI (Reg. UE n.1169/2011):	Presenza
-----------------------------------------------	-----------------

Data di trasmissione :	Emissione:	Verifica:
18/10/2017	V.Carpentieri	S.Bruno

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Ed.:2 Rev.01 Data: 01/09/14 Pag.2/4 Ultima modifica: 27/06/2017
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	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.	SI	SI	SI
Senape e prodotti derivati.	NO	NO	NO
Biossido di zolfo e solfiti a concentrazione superiori a 10mg/kg o 10 mg/l, espresso come SO ₂ .	SI	SI	SI
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO	NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino.	NO	NO	NO
Può contenere tracce di:	Soia, frutta a guscio.		

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:		
Valori medi	Per 100 g	Per porzione 25 g
Valore energetico (kJ)	652,6	163,1
(kcal)	154,1	38,5
Grassi (g)	1,3	0,32
di cui acidi grassi saturi (g)	0,40	0,10
Carboidrati (g)	31,2	7,8
di cui zuccheri (g)	5,6	1,4
Fibre (g)	1,4	0,35
Proteine (g)	3,7	0,92
Sale (g)	1,7	0,42

INFORMAZIONI SENSORIALI:	
Aspetto	Forma sferica
Colore	Arancio
Odore	Tipico dei prodotti salati
Gusto	Salato con nota di pomodoro, piselli e mozzarella
Consistenza	Croccante e cremosa all'interno

Data di trasmissione :	Emissione:	Verifica:
18/10/2017	V.Carpentieri	S.Bruno

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Ed.:2 Rev.01 Data: 01/09/14 Pag.3/4 Ultima modifica: 27/06/2017
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

LIMITI MICROBIOLOGICI:

Ricerche	Limiti
Carica batterica	5 x 10 ⁶ UFC/g
Coliformi	3 x 10 ² UFC/g
E.coli	10 UFC/g
St.Aureus	10 UFC/g
Enterobatteri a 37°C	3 x 10 ² UFC/g
Listeria Monocytogenes	Assente in 1 g
Salmonella	Assente in 25 g

DICHIARAZIONE O.G.M.: *Gli ingredienti usati per la produzione degli "Arancini di riso al sugo da friggere 25 g", non sono geneticamente modificati (O.G.M./Free), così come da dichiarazione degli stessi fornitori delle nostre materie prime.*

SHELF-LIFE: **540 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 consumare entro le 24 ore.*

CONFEZIONAMENTO:	Numero pezzi per busta	/
	Numero buste per cartone	2
	Numero pezzi per cartone	/
	Peso netto per busta	2500 g
	Peso netto cartone	5000 g

IMBALLO PRIMARIO :	<i>Busta per alimento in LDPE termosaldada</i>
	<i>Dimensioni della busta (410x300 mm)</i>
	<i>Etichetta impressa su busta</i>
IMBALLO SECONDARIO:	Cartone n° 140 San Giorgio
	<i>Misura esterna del cartone (395x262x150 mm)</i>
	<i>Peso cartone (395 g)</i>
	<i>Nastro adesivo bianco</i>
	<i>Etichetta adesiva su cartone</i>

- ETICHETTA BUSTA:**
- Codice articolo
 - Nome e peso del prodotto
 - Quantità per cartone
 - Ingredienti
 - Modalità di preparazione
 - Modalità di conservazione
 - Allergeni
 - Info produttore
 - Lotto

Data di trasmissione :	Emissione:	Verifica:
18/10/2017	V.Carpentieri	S.Bruno

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Ed.:2 Rev.01 Data: 01/09/14 Pag.4/4 Ultima modifica: 27/06/2017
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

INFO ETICHETTA:	<ul style="list-style-type: none"> • Data scadenza • Codice e denominazione prodotto • Peso netto e numero di pezzi per cartone • Caratteristiche prodotto • Lotto • Scadenza • Ingredienti • Allergeni • Modalità di preparazione • Modalità di conservazione • Valori nutrizionali • Info produttore • 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	450 Kg
N° cartoni x strato	9	Peso lordo per pallet	505,5 Kg
N° strati per pallet	10	Altezza pallet	165 cm



La foto è solo a scopo puramente illustrativo

CERTIFICAZIONI:	UNI EN ISO 9001:2008 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 di trasmissione :	Emissione:	Verifica:
18/10/2017	V.Carpentieri	S.Bruno

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Ed.:2 Rev.01 Data: 01/09/14 Pag.5/4 Ultima modifica: 27/06/2017
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Data di trasmissione :	Emissione:	Verifica:
18/10/2017	V.Carpentieri	S.Bruno