

Scheda 6471-01	Versione: 6471001	TM Crêpe al cacao con crema nocciola	Data di emissione 13/09/2023	Valida dal 06/06/2023 Al 31/12/2090
-------------------	-------------------	--------------------------------------	---------------------------------	---

Prodotti

6471 TM CRÊPE AL CACAO CON CREMA NOCCIOLA

1. Anagrafica generale

Ragione sociale società SAMMONTANA S.p.A.
 Indirizzo società. Via Tosco Romagnola, 56 - 50053 Empoli (FI) - Italia
 Codice cella 6471
 Marchio TRE MARIE
 EAN 13 (unità di vendita) 8003300564717
 ITF 14 (cas) 08003300664714
 T. M.C. 12
 TMC unità di misura Mesi
 Pezzi 8
 Porzioni 8
 Unità di misura di vendita CF
 Codice doganale 19059070

2. Descrizione del prodotto

Descrizione Crêpes farcite con crema alle nocciole singolarmente confezionata.

3. Confezionamento singola unità

Unità di vendita SI
 Descrizione singola unità Astuccio contenente 8 crêpes singolarmente confezionate.

4. Confezionamento singola unità: valori

Definizione	N° pezzi	Peso dich. (g)	Peso lordo (g)	Tara (g)	Lungh. (mm)	Largh. (mm)	Altezza (mm)	Volume (ml)
Valori singola unità	8	440,000	519,000	79,000	195,000	173,000	64,000	21,600

5. Confezionamento scatola/ fardello

Unità di vendita NO
 Descrizione scatola/ fardello Scatola in cartone ondulato.
 Contiene 4 astucci ciascuno contenente 8 pezzi
 Materiali Scatola: PAP 20 - peso 112 g
 Astuccio: PAP 21- peso 55g x 4
 Bustina: PP 5 - peso 3 g x 8

6. Confezionamento scatola/ fardello: valori

Definizione	N° pezzi	Peso dich. (Kg)	Peso lordo (Kg)	Tara (Kg)	Lungh. (mm)	Largh. (mm)	Altezza (mm)	Volume (ml)
Valori scatola	32	1,760	2,116	0,356	397,000	155,000	139,000	8,600



Scheda 6471-01	Versione: 6471001	TM Crêpe al cacao con crema nocciola	Data di emissione 13/09/2023	Valida dal 06/06/2023 Al 31/12/2090
-------------------	-------------------	--------------------------------------	---------------------------------	---

7. Pallettizzazione

Descrizione.	Un pallet conforme deve avere le seguenti caratteristiche: -Forma regolare e stabilità del pallet -Integrità del legno -La filmatura deve essere TESA e OMOGENEA sui vari lati del pallet -Leggibilità e integrità dell'etichetta -L'ETICHETTA SSCC e deve essere posizionata in uno spazio tra i 400 e 800 mm dalla base del pallet e maggiore a 50 mm dal bordo verticale - Nel caso del doppio legno la posizione delle etichette deve essere posizionata a vista dallo stesso lato.
Tipo bancale	EPAL 80 x 120
Tipo di avvolgimento bancale	Film estensibile.

8. Schema Pallettizzazione

Pallet	Tipo	Dimensioni	Altezza totale pallet (mm)	Casse per pallet	Casse per strato	Strati	Unità per pallet	Unità per strato	Unità per cassa
B	Basso		1401,000	126	14	9	504	56	4

9. Condizioni di trasporto e stoccaggio

Condizioni di stoccaggio	T (°C) < -18
Condizioni di trasporto	Il trasporto deve avvenire in condizioni igieniche idonee e in ambiente asciutto; la temperatura non deve essere superiore a -20°C

10. Etichettatura sulla u.v.

Nome commerciale prodotto	TM CRÊPE AL CACAO CON CREMA NOCCIOLA
Denominazione legale o di vendita	Prodotto dolciario cotto e congelato
Diciture ingredienti.	Ingredienti: farcitura crema alle nocciole 33% (zucchero, oli vegetali (girasole, cocco), pasta di NOCCIOLE 15% di cui 4,9% sul prodotto finito, amido modificato di mais, LATTE in polvere, siero di LATTE in polvere, burro di cacao, aroma naturale, sale, emulsionante: E322 (SOIA)); siero di LATTE reidratato, farina di FRUMENTO, cacao 2,8%, olio di girasole, UOVA, trealosio, albume d'UOVO, sale, siero di LATTE in polvere, aromi naturali (contiene LATTE).

Presenza di allergeni in tracce Può contenere SENAPE, ALTRA FRUTTA A GUSCIO.

Indicazione del TMC Da consumarsi preferibilmente entro fine: mm/aaaa.

Modalità di conservazione Modalità di conservazione: conservare a temperatura non superiore a -18°C. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato. Se conservato in frigorifero (+4°C) consumare entro 1 giorno.



Scheda 6471-01	Versione: 6471001	TM Crêpe al cacao con crema nocciola	Data di emissione 13/09/2023	Valida dal 06/06/2023 Al 31/12/2090
-------------------	-------------------	--------------------------------------	---------------------------------	---

10. Etichettatura sulla u.v.

Riattivazione / consigli per l'utilizzo

Istruzioni d'uso:

Microonde: rimuovere la crêpe dalla bustina e introdurre ancora congelata in forno a microonde per 40/45 secondi a 750 watt.

Piastra: rimuovere la crêpe dalla bustina, adagiare la crêpe congelata sulla piastra e chiudere il coperchio superiore per circa 90 secondi a 160/170°C.

Forno elettrico: rimuovere la crêpe dalla bustina e introdurre ancora congelata in forno preriscaldato per circa 3 minuti a 190/200°C.

Padella: rimuovere la crêpe dalla bustina, adagiare la crêpe congelata in padella a fiamma bassa per circa 3 minuti, avendo cura di girarla spesso.

11. Ulteriori indicazioni in etichettatura

Indice di revisione diciture

G0R0523

Sede dello stabilimento di produzione

Prodotto per Sammontana S.p.A. Società Benefit - Via Tosco Romagnola, 56 -50053 Empoli (FI) - Italia nello stabilimento via Ninfinia km 2,7 - Cisterna di Latina 04013 (LT) - italia.

12. Indicazioni metrologiche: valori dichiarati

Parametro analitico	U.M.	Obiettivo
Peso dichiarato u.v.	g	440

13. Dichiarazione nutrizionale

Valori medi nutrizionali	Note	per 100 g	per 100 ml	Per porzione	% RI per 100 g	RI % per porzione	% RI per 100 ml
				55g			
Energia (kJ)		1319		725			
Energia (kcal)		314		172			
Grassi (g)		11		6,0			
di cui acidi grassi saturi (g)		3,7		2,0			
Carboidrati		46		25			
di cui zuccheri (g)		22		12			
Proteine (g)		5,8		3,2			
Sale (g)		0,43		0,24			

14. Modalità apposizione lotto / TMC

Etichetta	Modalità di indicazione	Esempio	Posizione
T.M.C.	Da consumarsi preferibilmente entro mm/aaaa arrotondato alla fine del mese	Da consumarsi preferibilmente entro 12/2023	etichetta esterna e





Scheda 6471-01	Versione: 6471001	TM Crêpe al cacao con crema nocciola	Data di emissione 13/09/2023	Valida dal 06/06/2023 Al 31/12/2090
-------------------	-------------------	--------------------------------------	---------------------------------	---

Fundo Palo