



Scheda P548387	Rev. 1	CROISSANT JOLI NOCCIOLA CACAO	Data emissione 27 gen 2015	Validità Dal Al 01 dic 2014 31 dic 2015
-------------------	-----------	-------------------------------	-------------------------------	---

## 1. Anagrafica generale

Ragione sociale società	SAMMONTANA S.p.A.
Codice logistico	8387
Indirizzo società	Via Tosco Romagnola, 56 - 50053 Empoli ( FI ) - Italia
Marchio	IL PASTICCERE
EAN 13 (unità di vendita)	8005840383872
Famiglia	MONODOSI
Sottofamiglia	MONODOSI GIA' LIEV.
ITF14 (unità logistica)	08005840983874
TMC (termine minimo di conservazione)	6
Unità di misura di vendita	Collo
TMC unità di misura	Mesi
Pezzi	50
Porzioni	50

## 2. Descrizione del prodotto

Descrizione	Croissant al burro, diritto, già lievitato, farcito con crema nocciola cacao, lucidato e decorato con scaglette di cioccolato
-------------	---

## 3. Confezionamento della singola unità

Unità di vendita (si/no)	NO
Descrizione unità di consumo	Un croissant

Definizione	N°pezzi	Peso dichiar. (g)	Peso lordo (g)	Tara (g)	Lunghezza (mm)	Larghezza (mm)	Altezza (mm)	Volume (ml)
Carat. dimens.singola unità: valori	1	85						

## 4. Confezionamento imballo / cassa / fardello

Unità di vendita (si/no)	SI
Descrizione unità di vendita imballo	Cassa americana in cartone ondulato, sigillata con nastro autoadesivo identificativo del prodotto, contenente 1 sacchetto in materiale plastico con all'interno 50 pezzi di prodotto crudo congelato.
Eventuali componenti aggiuntivi	4 fogli di carta forno
Materiali	Cassa: cartone ondulato Sacchetto: film polietilene

Definizione	N°pezzi/ u.v.	Peso dichiarato (Kg)	Peso lordo (Kg)	Peso tara (kg)	Lunghezza (mm)	Larghezza (mm)	Altezza (mm)	Volume (dm3)
Carat. dimens. imballo : valori	50	4,250	4,550	0,300	385	185	282	20,1



Scheda P548387	Rev. 1	CROISSANT JOLI NOCCIOLA CACAO	Data emissione 27 gen 2015	Validità Dal Al 01 dic 2014 31 dic 2015
-------------------	-----------	-------------------------------	-------------------------------	---

## 5. Pallettizzazione

### Descrizione

Il pallet è tenuto compatto e stabile mediante filmatura con film estensibile;  
Sul pallet sono presenti, su due lati adiacenti, due etichette/fogli in formato A4 riportanti: ragione sociale, codice prodotto, descrizione prodotto, TMC, data pallettizzazione, lotto, n° progressivo pallettizzazione, n°colli, peso, strati, ITF 14, codifica SSCC.

### Tipo bancale

EPAL 80 x 120

### Tipo di avvolgimento bancale

Film estensibile.

## 6. Tabella Pallettizzazione

Definizione	Altezza cm incluso plt	N° casse/fard.	N° strati	N° casse/fard. per strato	N° u.v. per pallet	N° u.v. per strato
Pallet	184,2	72	6	12	72	12

## 7. Schema Pallettizzazione

Codice pallet	Tipo pallet	Dimensioni cm (L x L x H)	Casse/fardelli per pallet	Casse/fardelli per strato	Strati	Unità per pallet	Unità per strato	Unità per cassa/fardello
A137 *	ALTO 72	80x120x190 max	72	12	6	72	12	1
S164	STRATO 12		12	12	1	12	12	1

## 8. 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

## 9. Etichettatura sulla u.v.

### Nome commerciale prodotto

CROISSANT JOLI NOCCIOLA CACAO

### Denominazione legale o di vendita

Prodotto da forno congelato

### Diciture ingredienti

Ingredienti: farina di FRUMENTO, acqua, BURRO 18%, farcitura nocciola-cacao 12% (zucchero, oli e grassi vegetali (cocco, palmisti, palma, colza - in proporzione variabile), pasta di NOCCIOLE 11,5%, cacao magro 8%, emulsionante: E322 da SOIA; aromi), zucchero, scaglietta di cioccolato 2,5% (zucchero, pasta di cacao 35,5%, burro di cacao, emulsionante: E322 da SOIA; aromi), LATTE scremato in polvere, lievito, GLUTINE, tuorlo d'UOVO, sale, estratto di malto da ORZO e mais, olio di semi di girasole, emulsionanti: E472e, E473; addensanti: E412, E415; aromi (contiene LATTE), farina di FRUMENTO maltato, agenti di trattamento delle farine: E300, E920.

### Presenza di allergeni in tracce

Può contenere tracce di SESAMO e ARACHIDI.

### Indicazione del TMC

Da consumarsi preferibilmente entro fine: mm/aaaa

## 10. Ulteriori indicazioni in etichettatura

### Indice di revisione diciture

G0R0115PAFIT

### Sede dello stabilimento

SAMMONTANA S.p.A. - Via Tosco Romagnola, 56 - Empoli (FI) - Italia

### Ulteriori indicazioni sul packaging

Unità di vendita non frazionabile - Prodotto destinato ad uso professionale.

### Numero verde

Numero verde aziendale e/o eventuali informazioni per il consumatore.



Scheda P548387	Rev. 1	CROISSANT JOLI NOCCIOLA CACAO	Data emissione 27 gen 2015	Validità Dal Al 01 dic 2014 31 dic 2015
-------------------	-----------	-------------------------------	-------------------------------	---

## 11. Indicazioni metrologiche: valori dichiarati

Parametro analitico	U.M.	Obiettivo	
Peso dichiarato	g	85	
Peso dichiarato u.v.	g	4250	

## 12. Dichiarazione nutrizionale

Valori medi nutrizionali	note	per 100g	per 100ml	per porzione	%RI per 100g	%RI porzione	%RI per100ml	
Sul prodotto cotto		si		1 Croissant				
Energia ( kJ )								
Energia ( kcal )								
Grassi (g)								
di cui acidi grassi saturi (g)								
Carboidrati (g)								
di cui zuccheri (g)								
Proteine (g)								
Sale (g)								

## 13. Modalità di conservazione e preparazione

*Modalità di conservazione*

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: conservare a temperature non superiori -18°C. Se scongelato non ricongelare. Una volta riattivato consumare entro 24 ore.

*Riattivazione / consigli per l'utilizzo*

ISTRUZIONI D'USO: introdurre in forno preriscaldato a 170°C - 180°C per 20-25 minuti. - Prodotto destinato ad uso professionale.

## 14. Modalità apposizione lotto / TMC

Etichetta	Modalità di indicazione	Esempio	Posizione
Lotto	Il codice è composto da N° 1 (una) cifra, N°3 (tre) cifre, N° 2 (cifra). La prima cifra indica l'anno, le tre cifre che seguono indicano il giorno giuliano dell'anno e le ultime due cifre indicano la linea di produzione.	305281 (produzione del 21/02/13)	scatola - sacchetto
T.M.C.	Da consumarsi preferibilmente entro fine: mm/aaaa	Da consumarsi preferibilmente entro fine: 09/2013	scatola - sacchetto