



Scheda 8257-04	Versione: 8257004	IP Muffin alla mela senza glutine	Data di emissione 03/07/2023	Valida dal 04/07/2023 Al 31/12/2090
-------------------	-------------------	-----------------------------------	---------------------------------	---

**Prodotti**

8257 IP MUFFIN ALLA MELA SENZA GLUTINE

**1. Anagrafica generale**

Ragione sociale società	SAMMONTANA S.p.A.
Indirizzo società.	Via Tosco Romagnola, 56 - 50053 Empoli ( FI ) - Italia
Codice cella	8257
Marchio	IL PASTICCERE
EAN 13 (unità di vendita)	8005840382578
ITF14 (cas)	08005840982570
T. M.C.	7
TMC unità di misura	Mesi
Pezzi	8
Porzioni	8
Unità di misura di vendita	CT
Codice doganale	19053119

**2. Descrizione del prodotto**

Descrizione	Muffin alla mela già cotto senza glutine.
Certificazioni prodotto	Il prodotto ha il logo Spiga Barrata con corrispettivo codice IT-072-018: -072 identifica l'Azienda Sammontana -gli altri codici numerici sono identificativi dei prodotti

**3. Confezionamento della singola unità**

Unità di vendita	NO
Descrizione u.c	Un Muffin confezionato singolarmente in una busta in plastica.
Materiali	Pirottino in carta vergine a forma di tulipano e busta in polipropilene.

**4. Confezionamento singola unità: valori**

Definizione	N° pezzi	Peso dich. (g)	Peso lordo (g)	Tara (g)	Lungh. (mm)	Largh. (mm)	Altezza (mm)	Volume (ml)
Carat. dimens.singola unità	1	75,000	77,400	2,400	0,000	0,000	0,000	0,000

**5. Confezionamento imballo / cassa / fardello**

Unità di vendita	SI
Descrizione unità di vendita imballo	Cassa americana in cartone ondulato, di colore avana, con etichetta identificativa del prodotto, chiusa con nastro adesivo. Contiene 8 pezzi (separati da un ripiano di cartone, disposti in due strati da 4) confezionati singolarmente.
Materiali	Cassa: PAP 20 cartone ondulato-peso:85g Incarto: 7 - raccolta plastica1,5g x 8 Pirottino PAP 22 - raccolta carta-0,9 x 8 Pianetto PAP 20 - raccolta carta-22g



Scheda 8257-04	Versione: 8257004	IP Muffin alla mela senza glutine	Data di emissione 03/07/2023	Valida dal 04/07/2023 Al 31/12/2090
-------------------	-------------------	-----------------------------------	---------------------------------	---

### 5. Confezionamento imballo / cassa / fardello

Eventuali componenti aggiuntivi      Cartolina per la modalità di consumo

### 6. Confezionamento imballo: valori

Definizione	N° pezzi	Peso dich. (Kg)	Peso lordo (Kg)	Tara (Kg)	Lungh. (mm)	Largh. (mm)	Altezza (mm)	Volume (ml)
Carat. dimens. imballo : valori	8	0,600	0,726	0,126	200,000	175,000	130,000	45,500

### 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		1060,000	168	24	7	168	24	1

### 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      IP MUFFIN ALLA MELA SENZA GLUTINE

Denominazione legale o di vendita      Confezione: Prodotto da forno senza glutine. Specificatamente formulato per persone intolleranti al glutine.  
 Etichetta esterna: Prodotto da forno senza glutine congelato.

Diciture ingredienti.      Ingredienti: olio di semi di girasole, UOVA, zucchero, amido di mais, farina di riso, stabilizzante: E420; preparato a base di frutta 9% (mele 70% di cui 6,3% sul prodotto finito, zucchero, acqua, amido modificato di mais, correttore acidità: E330; conservante: E202; aromi), acqua, emulsionante: E471; agenti lievitanti: E500, E450; cannella in polvere, addensante: E415; conservante: E202; aromi.

Presenza di allergeni in tracce      Può contenere SOIA, FRUTTA A GUSCIO, LATTE, SESAMO, SENAPE.

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

Modalità di conservazione      Modalità di conservazione: il prodotto deve essere conservato a temperature non superiori a -18°C. Se scongelato non ricongelare.

Riattivazione / consigli per l'utilizzo      Istruzioni d'uso: scongelare il prodotto a temperatura ambiente per circa due ore; dopo il rinvenimento deve essere conservato a temperatura ambiente e lontano da fonti di calore e al riparo dalla luce diretta del sole. Il prodotto deve essere consumato entro il T.M.C. indicato sulla confezione.

### 11. Ulteriori indicazioni in etichettatura

Indice di revisione diciture      G0R0123



Scheda 8257-04	Versione: 8257004	IP Muffin alla mela senza glutine	Data di emissione 03/07/2023	Valida dal 04/07/2023 Al 31/12/2090
-------------------	-------------------	-----------------------------------	---------------------------------	---

**11. Ulteriori indicazioni in etichettatura**

Sede dello stabilimento di produzione

Prodotto per Sammontana S.p.A. via Tosco romagnola, 56 - 50053 Empoli (FI) - Italia  
nello stabilimento indicato con la lettera vicino alla data:

X via Provinciale Romana 18/D, Altopascio (LU) - 55011 - Italia

Y via Sandro Pertini 11, Altopascio (LU) - 55011 - Italia

**12. Indicazioni metrologiche: valori dichiarati**

Parametro analitico	U.M.	Obiettivo
Peso dichiarato singolo pezzo	g	75
Peso dichiarato u.v.	g	600

**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
	75 g						
Energia ( kJ )	1209	1612					
Energia ( kcal )	289	385					
Grassi ( g )	13	18					
di cui acidi grassi saturi (g)	1,7	2,2					
Carboidrati	40	53					
di cui zuccheri ( g )	16	22					
Proteine ( g )	2,2	2,9					
Sale (g)	0,08	0,10					

**14. Modalità apposizione lotto / TMC**

Etichetta	Modalità di indicazione	Esempio	Posizione
Lotto	Intera giornata produttiva	L 0030	etichetta imballo e film di avvolgimento della singola unità consumo
T.M.C.	Da consumarsi preferibilmente entro fine: mm/aaaa - nell'incarto vicino al TMC è riportata la lettera X o Y che corrisponde allo stabilimento produttivo.	da consumarsi preferibilmente entro fine: 02/2018 X	etichetta imballo e film di avvolgimento della singola unità consumo