Scheda Tecnica Commerciale

Scheda	Rev.		Data emissione	Validità	
P548526	**5**	**IP GOCCIOLATISSIMO**	**22 mag 2017**	Dal Al	**15 mag 2017** **31 dic 2099**

1. Anagrafica generale

Ragione sociale società	SAMMONTANA S.p.A.
Codice logistico	8526
Indirizzo società	Via Tosco Romagnola, 56 - 50053 Empoli (FI) - Italia
Marchio	IL PASTICCERE
EAN 13 (unità di vendita)	8005840385265
Famiglia	MONODOSI
Sottofamiglia	IL PASTICCERE
ITF14 (unità logistica)	08005840085264
TMC (termine minimo di conservazione)	7
Unità di misura di vendita	Collo
TMC unità di misura	Mesi
Pezzi	60
Porzioni	60

2. Descrizione del prodotto

Descrizione

Prodotto di forma rettangolare arricchito nella pasta con granella di cioccolato, farcito con una crema nocciola cacao.
Pronto forno - Pasta lievitata.

3. Confezionamento della singola unità

Unità di vendità (si/no) NO

Descrizione unità di consumo Un pezzo

Materiali

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	90						

4. Confezionamento imballo / cassa / fardello

Unità di vendità (si/no) SI

Descrizione unità di vendita imballo Cassa americana in cartone ondulato, sigillata con nastro autoadesivo, contenente 1 sacchetto in materiale plastico con all'interno il 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	60	5,400	5,805	0,405	398	263	205	21,4

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 Avvolto con 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	179	72	8	9	72	9

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
A049 *	ALTO 60	80x120x190 max	60	10	6	60	10	1
B043	BASSO 30	80x120x90 max	30	10	3	30	10	1
S047	STRATO 10		10	10	1	10	10	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 IP GOCCIOLATISSIMO

Denominazione legale o di vendita Prodotto da forno congelato

Diciture ingredienti Ingredienti: farina di FRUMENTO, crema nocciole-cacao 18,5% (zucchero, olio vegetale (girasole), grasso vegetale (burro di cacao, cocco), NOCCIOLE 11,5%, cacao magro 7,5%, LATTOSIO, emulsionante: E322 da girasole, aroma), margarina vegetale (grasso vegetale (palma), olio vegetale (girasole), acqua, sale, emulsionante: E471; acidificante: E330), acqua, lievito naturale (contiene FRUMENTO), zucchero, UOVA, granella di cioccolato 2% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionanti: E322 da SOIA, aromi), lievito di birra, sciroppo di glucosio-fruttosio, glutine di FRUMENTO, proteine di SOIA, sale, sciroppo di glucosio, emulsionanti: E322 da girasole, E472e; destrosio, aromi, gelificante: E440; olio di colza, agente di trattamento della farina: E300.

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

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

10. Ulteriori indicazioni in etichettatura

Indice di revisione diciture G0R0517

Sede dello stabilimento SAMMONTANA S.p.A. - via Tosco Romagnola, 56 - 50053 Empoli (FI) - Italia / Stabilimento - via Provinciale di Mercatale, 258 - 50059 Vinci (FI) - Italia

11. Indicazioni metrologiche: valori dichiarati

Parametro analitico	**U.M.**	**Obiettivo**	
Peso dichiarato	g	90	
Peso dichiarato u.v.	g	5400	

12. Dichiarazione nutrizionale

Dichiarazione nutrizionale	**note**	**per 100g**	**per 100ml**	**per porzione**	**%RI per 100g**	**%RI porzione**	**%RI per100ml**	
Sul prodotto cotto		si		1 Croissant (circa 80g)				
Energia (kJ)		1879		1505				
Energia (kcal)		450		360				
Grassi (g)		25		20				
di cui acidi grassi saturi (g)		10		8,2				
Carboidrati (g)		46		37				
di cui zuccheri (g)		21		17				
Proteine (g)		8,4		6,7				
Sale (g)		0,56		0,45				

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° 1 (cifra). La prima cifra indica l'anno, le tre cifre che seguono indicano il giorno giuliano dell'anno e l'ultima cifra indica la linea di produzione.	01733	scatola - sacchetto	
T.M.C.	Da consumarsi preferibilmente entro fine: mese/anno	06/2015	scatola - sacchetto	