

Scheda Tecnica Commerciale

Scheda 8164	Versione: 8164001	IP GRAN MAES. NOC. CACAO	Data di emissione 20/12/2019	Valida dal 23/10/2019 Al 31/12/2099
----------------	-------------------	--------------------------	---------------------------------	-------------------------------------------

Prodotti

8164 IP GRAN MAES. NOC. CACAO

1. Anagrafica generale

Ragione sociale società SAMMONTANA S.p.A.
 Indirizzo società. Via Tosco Romagnola, 56 - 50053 Empoli (FI) - Italia
 Codice cella 8164
 Marchio IL PASTICCERE
 EAN 13 (unità di vendita) 8005840481646
 ITF14 (cas) 08005840981641
 T. M.C. 7
 TMC unità di misura Mesi
 Pezzi 60
 Porzioni 60
 Unità di misura di vendita CT
 Codice doganale 19059080

2. Descrizione del prodotto

Descrizione Cornetto curvo, con farcitura alla crema nocciola cacao, dorato in superficie e decorato con scaglietta di cioccolato.
 Pronto forno - Pasta lievitata.

3. Confezionamento della singola unità

Unità di vendita NO
 Descrizione u.c. Un pezzo

4. Confezionamento singola unità: valori

Definizione	N° pezzi	Peso dich. (g)	Peso lordo (g)	Tara (g)	Lungh. (mm)	Largh. (mm)	Altezza (mm)	Vol. (ml)
Carat. dimens.singola unità	1	95,000	0,000	0,000	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, sigillata con nastro autoadesivo, contenente 1 sacchetto in materiale plastico con all'interno il prodotto crudo congelato.
 Materiali Cassa: cartone ondulato
 Sacchetto: film polietilene
 Eventuali componenti aggiuntivi NO

6. Confezionamento imballo: valori

Definizione	N° pezzi	Peso dich. (Kg)	Peso lordo (Kg)	Tara (Kg)	Lungh. (mm)	Largh. (mm)	Altezza (mm)	Vol. (dm3)
Carat. dimens. imballo : valori	60	5,700	6,145	0,445	393,000	238,000	348,000	32,500



Scheda Tecnica Commerciale

Scheda 8164	Versione: 8164001	IP GRAN MAES. NOC. CACAO	Data di emissione 20/12/2019	Valida dal 23/10/2019 Al 31/12/2099
----------------	-------------------	--------------------------	---------------------------------	-------------------------------------------

7. 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.

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
A	Alto		1890,000	50	10	5	50	10	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 GRAN MAESTRO NOCCIOLA CACAO
Denominazione legale o di vendita	Prodotto da forno congelato
Diciture ingredienti.	Ingredienti: farina di FRUMENTO, margarina vegetale (grasso vegetale (palma), olio vegetale (girasole), acqua, sale, emulsionante: E471; correttore acidità: E330), acqua, farcitura crema nocciole-cacao 12% (zucchero, olio vegetale (girasole), grassi vegetali (burro di cacao, cocco), NOCCIOLE 11,5%, cacao magro 7,5%, LATTOSIO, emulsionante: E322 da girasole; aroma), zucchero, scaglietta di cioccolato 1,5% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: E322 da SOIA; aroma), tuorlo d'UOVO, lievito di birra, glutine di FRUMENTO, PANNA in polvere, lievito naturale (contiene FRUMENTO), sale, emulsionante: E322 da girasole; aromi (contiene LATTE), olio di girasole, fibra di FRUMENTO, amido modificato di mais, farina di FRUMENTO maltato, agente di trattamento della farina: E300.
Presenza di allergeni in tracce	Può contenere ALTRA FRUTTA A GUSCIO, SESAMO.
Indicazione del TMC	Da consumarsi preferibilmente entro fine: mese/anno
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 175°C-180°C per 25 minuti circa. - Prodotto destinato ad uso professionale.

11. Ulteriori indicazioni in etichettatura

Indice di revisione diciture	G0R1219
Sede dello stabilimento	SAMMONTANA S.p.A. - via Tosco Romagnola, 56 - 50053 Empoli (FI) - Italia Stabilimento - via Strà, 160 - 37030 Colognola ai Colli (VR) - Italia Stabilimento - via Provinciale di Mercatale, 258 - 50059 Vinci (FI) - Italia Stabilimento - via delle Monachelle, 45 - 00071 Pomezia (RM) - Italia Il prodotto può essere realizzato in ognuno degli stabilimenti indicati.

12. Indicazioni metrologiche: valori dichiarati

Parametro analitico	U.M.	Obiettivo
Peso dichiarato	g	95
Peso dichiarato u.v.	g	5700



Scheda Tecnica Commerciale

Scheda 8164	Versione: 8164001	IP GRAN MAES. NOC. CACAO	Data di emissione 20/12/2019	Valida dal 23/10/2019 Al 31/12/2099
----------------	-------------------	--------------------------	---------------------------------	-------------------------------------------

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
Prodotto cotto	1 pezzo (circa 84g)						
Energia (kJ)		1917		1583			
Energia (kcal)		459		379			
Grassi (g)		28		23			
di cui acidi grassi saturi (g)		14		11			
Carboidrati (g)		43		36			
di cui zuccheri (g)		18		15			
Proteine (g)		7,7		6,4			
Sale (g)		0,71		0,58			

14. Modalità apposizione lotto / TMC

Etichetta	Modalità di indicazione	Esempio	Posizione
Lotto	Il codice è composto da N°1 cifra (indica l'anno in corso), N°3 cifre (giorno giuliano dell'anno), N°1 lettera (stabilimento di produzione), N°1 cifra (linea di produzione), N°1 cifra (numero o lettera logistico).	8125C20	scatola - sacchetto
T.M.C.	Da consumarsi preferibilmente entro fine: mese/anno (mm/yyyy)	10/2018	scatola - sacchetto

