

## Scheda Tecnica Commerciale

Scheda 8169	Versione: 8169001	IP MIDI COR. NOC. CACAO	Data di emissione 16/12/2019	Valida dal 16/12/2019 Al 31/12/2099
----------------	-------------------	-------------------------	---------------------------------	---

**Prodotti**

8169 IP MIDI COR. NOC. CACAO

**1. Anagrafica generale**

Ragione sociale società SAMMONTANA S.p.A.  
 Indirizzo società. Via Tosco Romagnola, 56 - 50053 Empoli ( FI ) - Italia  
 Codice cella 8169  
 Marchio IL PASTICCERE  
 EAN 13 (unità di vendita) 8005840481691  
 ITF14 (cas) 08005840981696  
 T. M.C. 8  
 TMC unità di misura Mesi  
 Pezzi 80  
 Porzioni 80  
 Unità di misura di vendita CT  
 Codice doganale 19059080

**2. Descrizione del prodotto**

Descrizione Mini cornetto diritto, con farcitura alla crema nocciola cacao, 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	45,000	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	80	3,600	4,005	0,405	393,000	238,000	292,000	27,700



# Scheda Tecnica Commerciale

Scheda 8169	Versione: 8169001	IP MIDI COR. NOC. CACAO	Data di emissione 16/12/2019	Valida dal 16/12/2019 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		1902,000	60	10	6	60	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 MIDI CORNETTO 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 8,5% (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), PANNA in polvere, glutine di FRUMENTO, lievito di birra, tuorlo d'UOVO, sale, emulsionanti: E322 da girasole, E471, E472e; olio di girasole, aromi, amido modificato di mais, 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 170°C-180°C per 20-25 minuti. - Prodotto destinato ad uso professionale.

## 11. Ulteriori indicazioni in etichettatura

Indice di revisione diciture	G0R1119
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	45
Peso dichiarato u.v.	g	3600

## 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 39g)						



## Scheda Tecnica Commerciale

Scheda 8169	Versione: 8169001	IP MIDI COR. NOC. CACAO	Data di emissione 16/12/2019	Valida dal 16/12/2019 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
Energia ( kJ )		1877		735			
Energia ( kcal )		450		176			
Grassi ( g )		27		11			
di cui acidi grassi saturi (g)		13		5,3			
Carboidrati ( g )		43		17			
di cui zuccheri ( g )		16		6,1			
Proteine ( g )		7,8		3,0			
Sale (g)		0,78		0,31			

### 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

