



Scheda 8233	Versione: 8233041	IP MIDI SUP. NOC. CACAO	Data di emissione 21/02/2022	Valida dal 24/01/2022 Al 31/12/2099
----------------	-------------------	-------------------------	---------------------------------	---

Prodotti

8233 IP MIDI SUP. NOC. CACAO

1. Anagrafica generale

Ragione sociale società SAMMONTANA S.p.A.
 Indirizzo società. Via Tosco Romagnola, 56 - 50053 Empoli (FI) - Italia
 Codice cella 8233
 Marchio IL PASTICCERE
 EAN 13 (unità di vendita) 8005840382332
 ITF14 (cas) 08005840982334
 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 croissant dritto con doppia pasta al cioccolato, farcito con crema nocciola cacao e glassato in superficie.
 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)	Volume (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)	Volume (ml)
Carat. dimens. imballo : valori	80	3,600	3,840	0,240	392,000	192,000	296,000	22,300



Scheda 8233	Versione: 8233041	IP MIDI SUP. NOC. CACAO	Data di emissione 21/02/2022	Valida dal 24/01/2022 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		1674,000	72	12	6	72	12	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 SUPER SUPREME NOCCIOLA CACAO
Denominazione legale o di vendita	Prodotto da forno congelato
Diciture ingredienti.	Ingredienti: farina di FRUMENTO, farcitura crema nocciole-cacao 19% (zucchero, olio vegetale (girasole), grassi vegetali (burro di cacao, cocco), NOCCIOLE 11,5%, cacao magro 7,5%, LATTOSIO, emulsionante: E322 da girasole; aroma), acqua, margarina vegetale (grasso vegetale (palma), olio vegetale (girasole), acqua, emulsionante: E471; sale, correttore acidità: E330), zucchero, lievito di birra, cacao magro 0,5%, glutine di FRUMENTO, sale, emulsionanti: E322 da girasole, E471, E472e; fibra vegetale (barbabietola), aromi, olio di girasole, amido modificato di mais, agente di trattamento della farina: E300.
Presenza di allergeni in tracce	Può contenere SOIA, UOVA, ALTRA FRUTTA A GUSCIO, SESAMO, SENAPE.
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	G0R1221
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 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 40g)						
Energia (kJ)		1760		697			

fundoPelo



Scheda 8233	Versione: 8233041	IP MIDI SUP. NOC. CACAO	Data di emissione 21/02/2022	Valida dal 24/01/2022 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 (kcal)		421		167			
Grassi (g)		22		8,7			
di cui acidi grassi saturi (g)		10		4,0			
Carboidrati (g)		46		18			
di cui zuccheri (g)		18		7,1			
Proteine (g)		8,0		3,2			
Sale (g)		0,57		0,22			

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

FundoPelo