



Scheda 1619	Versione: 1619001	MG MIDI BONJOUR N. CACAO	Data di emissione 02/02/2022	Valida dal 24/01/2022 Al 31/12/2099
----------------	-------------------	--------------------------	---------------------------------	---

Prodotti

1619 MG MIDI BONJOUR N. CACAO

1. Anagrafica generale

Ragione sociale società SAMMONTANA S.p.A.
 Indirizzo società. Via Tosco Romagnola, 56 - 50053 Empoli (FI) - Italia
 Codice cella 1619
 Marchio MONGELO
 EAN 13 (unità di vendita) 8004848216199
 ITF14 (cas) 08004848016195
 T. M.C. 7
 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 melange e con farcitura crema nocciole-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)	Volume (ml)
Carat. dimens.singola unità	1	40,000	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	3,200	3,605	0,405	393,000	238,000	292,000	27,700



Scheda 1619	Versione: 1619001	MG MIDI BONJOUR N. CACAO	Data di emissione 02/02/2022	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		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	MG MIDI CROISSANT BONJOUR NOCCIOLA CACAO
Denominazione legale o di vendita	Prodotto da forno congelato
Diciture ingredienti.	Ingredienti: farina di FRUMENTO, melange (grasso vegetale (palma), olio vegetale (girasole), acqua, BURRO anidro, emulsionante: E471; sale, correttore acidità: E330), acqua, farcitura crema nocciole-cacao 10% (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 2,5% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: E322 da SOIA; aroma), lievito di birra, PANNA in polvere, glutine di FRUMENTO, sale, aromi (contiene LATTE), emulsionanti: E471, E472e; olio di girasole, amido modificato di mais, agente di trattamento della farina: E300.
Presenza di allergeni in tracce	Può contenere 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	G0R0122
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	40
Peso dichiarato u.v.	g	3200

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 32g)						
Energia (kJ)		2012		652			

fundoPalo



Scheda 1619	Versione: 1619001	MG MIDI BONJOUR N. CACAO	Data di emissione 02/02/2022	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)		482		156			
Grassi (g)		28		9,2			
di cui acidi grassi saturi (g)		14		4,6			
Carboidrati (g)		47		15			
di cui zuccheri (g)		17		5,7			
Proteine (g)		7,9		2,6			
Sale (g)		0,85		0,27			

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

Fundo Palo