



Scheda P548276	Rev. 2	IP COR ART MAE NOC CACAO	Data emissione 07 mar 2018	Validità Dal 26 feb 2018 Al 31 dic 2099
-------------------	-----------	--------------------------	-------------------------------	---

1. Anagrafica generale

Ragione sociale società	SAMMONTANA S.p.A.
Codice logistico	8276
Indirizzo società	Via Tosco Romagnola, 56 - 50053 Empoli (FI) - Italia
Marchio	IL PASTICCERE
EAN 13 (unità di vendita)	8005840382769
Famiglia	MONODOSI
Sottofamiglia	MONODOSI GIA' LIEV.
ITF14 (unità logistica)	08005840982761
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	Cornetto curvo, con farcitura alla crema nocciola cacao, dorato in superficie e decorato con granella di zucchero. Pronto forno - Pasta lievitata.
-------------	---

3. Confezionamento della singola unità

Unità di vendita (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	75						

4. Confezionamento imballo / cassa / fardello

Unità di vendita (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.
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	4,500	4,905	0,405	393	238	292	27,7



Scheda P548276	Rev. 2	IP COR ART MAE NOC CACAO	Data emissione 07 mar 2018	Validità Dal 26 feb 2018 Al 31 dic 2099
-------------------	-----------	--------------------------	-------------------------------	---

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	190	60	6	10	60	10

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
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 CORNETTO ARTIG. MAESTRO NOC. 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; acidificante: E330), acqua, farcitura crema nocciolo-cacao 11% (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 3% (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: mm/aaaa

10. Ulteriori indicazioni in etichettatura

Indice di revisione diciture

G0R0218

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



Scheda P548276	Rev. 2	IP COR ART MAE NOC CACAO	Data emissione 07 mar 2018	Validità Dal 26 feb 2018 Al 31 dic 2099
-------------------	-----------	--------------------------	-------------------------------	---

11. Indicazioni metrologiche: valori dichiarati

Parametro analitico	U.M.	Obiettivo
Peso dichiarato	g	75
Peso dichiarato u.v.	g	4500

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 64g)			
Energia (kJ), Energia (kJ)		1947		1256			
Energia (kcal), Energia (kcal)		467		301			
Grassi (g), Grassi (g)		28		18			
di cui acidi grassi saturi (g), di cui acidi grassi saturi (g)		13		8,6			
Carboidrati (g), Carboidrati (g)		44		28			
di cui zuccheri (g), di cui zuccheri (g)		18		12			
Proteine (g), Proteine (g)		8,1		5,2			
Sale (g)		0,71		0,46			

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