



Scheda P548237	Rev. 5	IP BOMBOLO	Data emissione 29 apr 2016	Validità Dal 25 apr 2016 Al 31 dic 2099
-------------------	-----------	------------	-------------------------------	---

1. Anagrafica generale

Ragione sociale società	SAMMONTANA S.p.A.
Codice logistico	8237
Indirizzo società	Via Tosco Romagnola, 56 - 50053 Empoli (FI) - Italia
Marchio	IL PASTICCERE
EAN 13 (unità di vendita)	8005840382370
Famiglia	MONODOSI
Sottofamiglia	MONODOSI GIA' LIEV.
ITF14 (unità logistica)	08005840982372
TMC (termine minimo di conservazione)	8
Unità di misura di vendita	Collo
TMC unità di misura	Mesi
Pezzi	50
Porzioni	50

2. Descrizione del prodotto

Descrizione	Fagottino rettangolare ripieno con farcitura crema e farcitura cioccolato, decorato in superficie con granella di cioccolato e 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	90						

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 identificativo del prodotto, contenente 1 sacchetto in materiale plastico con all'interno il prodotto crudo congelato.
Eventuali componenti aggiuntivi	4 fogli di carta forno.
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	50	4,500	4,905	0,405	398	263	205	21,4



Scheda P548237	Rev. 5	IP BOMBOLO	Data emissione 29 apr 2016	Validità Dal 25 apr 2016 Al 31 dic 2099
-------------------	-----------	------------	-------------------------------	---

5. Pallettizzazione

Descrizione

Il pallet è tenuto compatto e stabile mediante filmatura con film estensibile; ha un foglio identificativo in formato A4 riportante il nome del prodotto e il TMC su ciascun lato lungo. Sul pallet è inoltre presente una etichetta con codifica SSCC su due lati adiacenti.

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	179	72	8	9	72	9

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
A050 *	ALTO 72	80x120x190 max	72	9	8	72	9	1
S048	STRATO 9		9	9	1	9	9	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 BOMBOLO

Denominazione legale o di vendita

Prodotto da forno congelato

Diciture ingredienti

Ingredienti: farina di FRUMENTO, crema 19,5% (acqua, zucchero, sciroppo di glucosio, amido modificato, LATTE intero in polvere, tuorlo d'UOVO fresco, grasso di palma, addensante: E466; estratto naturale di vaniglia, sale), margarina vegetale (grassi e oli vegetali (palma, girasole), acqua, sale, emulsionante: E471; acidificante: E330), acqua, zucchero, crema cioccolato 4,5% (zucchero, grasso e olio vegetale di palma, cioccolato 14% (cacao magro in polvere, zucchero, burro di cacao), NOCCIOLE, siero di LATTE in polvere, LATTOSIO, LATTE scremato in polvere, emulsionante: E322 da SOIA), lievito, cioccolato fondente in granella 1% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: E322 da SOIA; aromi), zucchero decoro 1%, glutine di FRUMENTO, lievito naturale (contiene FRUMENTO), tuorlo d'UOVO, sale, estratto di malto da ORZO e mais, fibra di FRUMENTO, aromi (contiene LATTE), farina di FRUMENTO maltato, agente di trattamento della farina: E300.

Presenza di allergeni in tracce

Il prodotto può contenere tracce di ARACHIDI, ALTRA FRUTTA A GUSCIO, SESAMO.

Indicazione del TMC

Da consumarsi preferibilmente entro fine: mese/anno

10. Ulteriori indicazioni in etichettatura

Indice di revisione diciture

G0R0516

Sede dello stabilimento

SAMMONTANA S.p.A. - via Tosco Romagnola, 56 - Empoli (FI) - Italia



Scheda P548237	Rev. 5	IP BOMBOLO	Data emissione 29 apr 2016	Validità Dal Al 25 apr 2016 31 dic 2099
-------------------	-----------	------------	-------------------------------	---

11. Indicazioni metrologiche: valori dichiarati

Parametro analitico	U.M.	Obiettivo	
Peso dichiarato	g	90	
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 79g)				
Energia (kJ)		1668		1321				
Energia (kcal)		399		316				
Grassi (g)		22		17				
di cui acidi grassi saturi (g)		11		8,5				
Carboidrati (g)		43		34				
di cui zuccheri (g)		20		16				
Proteine (g)		7,2		5,7				
Sale (g)		0,79		0,62				

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