

## Scheda Tecnica Commerciale

Scheda 8387	Versione: 8387030	IP CORN. JOLI NOC. CACAO	Data di emissione 29/10/2018	Valida dal 16/04/2018 Al 31/12/2099
----------------	-------------------	--------------------------	---------------------------------	---

**Prodotti**

8387

**1. Anagrafica generale**

Ragione sociale società	SAMMONTANA S.p.A.
Indirizzo società.	Via Tosco Romagnola, 56 - 50053 Empoli ( FI ) - Italia
Codice cella	8387
Marchio	IL PASTICCERE
EAN 13 (unità di vendita)	8005840383872
ITF14 (cas)	08005840983874
T. M.C.	6
TMC unità di misura	Mesi
Pezzi	50
Porzioni	50
Unità di misura di vendita	CT

**2. Descrizione del prodotto**

Descrizione	Croissant al burro, diritto, farcito con crema nocciola cacao, dorato e decorato con scagliette di cioccolato. Pronto forno - Pasta lievitata.
-------------	--

**3. Confezionamento della singola unit**

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	85,000	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	4 fogli di carta forno.

**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	50	4,250	4,555	0,305	397,000	262,000	235,000	24,400

**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 SSSC.
--------------	--

# Scheda Tecnica Commerciale

Scheda 8387	Versione: 8387030	IP CORN. JOLI NOC. CACAO	Data di emissione 29/10/2018	Valida dal 16/04/2018 Al 31/12/2099
----------------	-------------------	--------------------------	---------------------------------	---

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		2030,000	72	9	8	72	9	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 CORNETTO JOLI NOCCIOLA CACAO  
 Denominazione legale o di vendita Prodotto da forno congelato  
 Diciture ingredienti. Ingredienti: farina di FRUMENTO, acqua, BURRO 18%, crema nocciole-cacao 12% (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% (zucchero, pasta di cacao 35,5%, burro di cacao, emulsionante: E322 da SOIA; aromi), lievito di birra, tuorlo d'UOVO, glutine di FRUMENTO, LATTE scremato in polvere, sale, estratto di malto da ORZO e mais, emulsionanti: E471, E472e; aromi (contiene LATTE), olio di girasole, 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 G0R1018  
 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	85
Peso dichiarato u.v.	g	4250

## 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 73g)						
Energia ( kJ )		1824		1333			
Energia ( kcal )		438		321			
Grassi ( g )		25		18			
di cui acidi grassi saturi (g)		14		11			

## Scheda Tecnica Commerciale

Scheda 8387	Versione: 8387030	IP CORN. JOLI NOC. CACAO	Data di emissione 29/10/2018	Valida dal 16/04/2018 Al 31/12/2099
----------------	-------------------	--------------------------	---------------------------------	---

Carboidrati ( g )	44	32		
di cui zuccheri ( g )	16	11		
Proteine ( g )	8,9	6,5		
Sale (g)	0,70	0,51		

**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