



|                   |           |                          |                               |   |
|-------------------|-----------|--------------------------|-------------------------------|---|
| Scheda<br>P548275 | Rev.<br>2 | IP COR ART MAESTRO CREMA | Data emissione<br>07 mar 2018 | Validità<br>Dal 26 feb 2018<br>Al 31 dic 2099 |
|-------------------|-----------|--------------------------|-------------------------------|---|

## 1. Anagrafica generale

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| Ragione sociale società               | SAMMONTANA S.p.A.                                      |
| Codice logistico                      | 8275   |
| Indirizzo società                     | Via Tosco Romagnola, 56 - 50053 Empoli ( FI ) - Italia |
| Marchio                               | IL PASTICCERE  |
| EAN 13 (unità di vendita)             | 8005840382752  |
| Famiglia                              | MONODOSI   |
| Sottofamiglia                         | MONODOSI GIA' LIEV.                                    |
| ITF14 (unità logistica)               | 08005840982754   |
| 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, dorato in superficie e decorato con codette di zucchero.<br>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<br>Sacchetto: film polietilene   |

| Definizione                     | N°pezzi/<br>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<br>P548275 | Rev.<br>2 | IP COR ART MAESTRO CREMA | Data emissione<br>07 mar 2018 | Validità<br>Dal<br>AI<br>26 feb 2018<br>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 CREMA

### 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 13% (acqua, zucchero, amido modificato di mais, LATTE scremato in polvere, tuorlo d'UOVO, grasso vegetale (cocco), aromi, sale), zucchero, granella di decorazione 2,5% (zucchero, amido di patata, sciroppo di glucosio, agenti di rivestimento: E904, E901; olio di girasole), 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 SOIA, 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<br>P548275 | Rev.<br>2 | IP COR ART MAESTRO CREMA | Data emissione<br>07 mar 2018 | Validità<br>Dal 26 feb 2018<br>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<br>(circa 66g) |              |              |              |
| Energia ( kJ ), Energia ( kJ )                                 |      | 1702     |           | 1111                       |              |              |              |
| Energia ( kcal ), Energia ( kcal )                             |      | 407      |           | 266                        |              |              |              |
| Grassi (g), Grassi (g)   |      | 23       |           | 15                         |              |              |              |
| di cui acidi grassi saturi (g), di cui acidi grassi saturi (g) |      | 12       |           | 7,9                        |              |              |              |
| Carboidrati (g), Carboidrati (g)                               |      | 42       |           | 28                         |              |              |              |
| di cui zuccheri (g), di cui zuccheri (g)                       |      | 16       |           | 10                         |              |              |              |
| Proteine (g), Proteine (g)                                     |      | 7,5      |           | 4,9                        |              |              |              |
| Sale (g)   |      | 0,70     |           | 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 |