Scheda Tecnica Commerciale

Scheda	Rev.		Data emissione	Validità
P548221	7	IP MIDI COR 5 CER MIELE	17 nov 2016	Dal 03 ott 2016 Al 31 dic 2099

1. Anagrafica generale

Ragione sociale società	SAMMONTANA S.p.A.
Codice logistico	8221
Indirizzo società	Via Tosco Romagnola, 56 - 50053 Empoli (FI) - Italia
Marchio	IL PASTICCERE
EAN 13 (unità di vendita)	8005840382219
Famiglia	MONODOSI
Sottofamiglia	MONODOSI GIA' LIEV.
ITF14 (unità logistica)	08005840982211
TMC (termine minimo di conservazione)	8
Unità di misura di vendita	Collo
TMC unità di misura	Mesi
Pezzi	80
Porzioni	80

2. Descrizione del prodotto

Descrizione Mini cornetto diritto con farina ai 5 cereali e farcitura al miele.
Pronto forno - Pasta con farina di cereali lievitata

3. Confezionamento della singola unità

Unità di vendità (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	45						

4. Confezionamento imballo / cassa / fardello

Unità di vendità (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.

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	80	3,600	4,005	0,405	393	238	292	27,7

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 MIDI CORNETTO 5 CEREALI E MIELE

Denominazione legale o di vendita Prodotto da forno congelato

Diciture ingredienti Ingredienti: cereali 28,5% (farina di FRUMENTO, crusca di FRUMENTO 7,5%, farina di AVENA 0,8%, farina di SEGALE 0,8%, farina di ORZO 0,8%, farina di riso 0,8%), margarina vegetale (grassi e oli vegetali (palma, girasole), acqua, sale, emulsionante: E471; acidificante: E330), acqua, farcitura al miele 11% (miele 42%, zucchero, acqua, sciroppo di glucosio-fruttosio, gelificante: E440; amido modificato, aromi, acidificante: E330), lievito naturale (contiene FRUMENTO), zucchero, UOVA, lievito di birra, glutine di FRUMENTO, semi di SESAMO, semi di lino, olio di oliva, sale, emulsionanti: E322, E472e; sciroppo di glucosio, destrosio, estratto di malto da ORZO, gelificante: E440, olio di colza, agente di trattamento della farina: E300.

Presenza di allergeni in tracce Può contenere LATTE, SOIA, ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO.

Indicazione del TMC Da consumarsi preferibilmente entro fine: mm/aaaa

10. Ulteriori indicazioni in etichettatura

Indice di revisione diciture G0R0916

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

11. Indicazioni metrologiche: valori dichiarati

Parametro analitico	U.M.	Obiettivo	
Peso dichiarato	g	45	
Peso dichiarato u.v.	g	3600	

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 38g)				
Energia (kJ)		1736		664				
Energia (kcal)		415		159				
Grassi (g)		22		8,4				
di cui acidi grassi saturi (g)		11		4,0				
Carboidrati (g)		44		17				
di cui zuccheri (g)		7,8		3,0				
Proteine (g)		9,0		3,4				
Sale (g)		0,72		0,28				

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	