



Scheda P548309	Rev. 7	IP CROISSANT MIGNON MIX	Data emissione 17 gen 2017	Validità Dal Al 02 lug 2014 31 dic 2099
-------------------	-----------	-------------------------	-------------------------------	---

## 1. Anagrafica generale

Ragione sociale società	SAMMONTANA S.p.A.
Codice logistico	8309
Indirizzo società	Via Tosco Romagnola, 56 - 50053 Empoli ( FI ) - Italia
Marchio	IL PASTICCERE
EAN 13 (unità di vendita)	8005840383094
Famiglia	MONODOSI
Sottofamiglia	MONODOSI GIA' LIEV.
ITF14 (unità logistica)	08005840983096
TMC (termine minimo di conservazione)	8
Unità di misura di vendita	Collo
TMC unità di misura	Mesi
Pezzi	90
Porzioni	90

## 2. Descrizione del prodotto

Descrizione	Assortimento costituito da 30 croissant mignon con farcitura all'albicocca, dorati e decorati con cristalli di zucchero, 30 croissant mignon senza farcitura, lucidati in superficie e 30 croissant mignon farciti con crema nocciolo cacao, dorati e decorati con scagliette di cioccolato. I prodotti sono già lievitati.
-------------	---

## 3. Confezionamento della singola unità

Unità di vendita (si/no)	NO
Descrizione unità di consumo	Un pezzo

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 croissant mignon vuoto	22						

## 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 3 sacchetti in materiale plastico con all'interno 30 pezzi ciascuno di prodotto crudo congelato.
Eventuali componenti aggiuntivi	4 fogli di carta da 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	90	2,280	2,510	0,230	297	262	159	12,4



Scheda P548309	Rev. 7	IP CROISSANT MIGNON MIX	Data emissione 17 gen 2017	Validità Dal 02 lug 2014 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	95	60	5	12	60	12

## 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
B003 *	BASSO 60	80x120x90 max	60	12	5	60	12	1
S064	STRATO 12		12	12	1	12	12	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



Scheda P548309	Rev. 7	IP CROISSANT MIGNON MIX	Data emissione 17 gen 2017	Validità Dal Al 02 lug 2014 31 dic 2099
-------------------	-----------	-------------------------	-------------------------------	---

## 9. Etichettatura sulla u.v.

*Nome commerciale prodotto* IP CROISSANT MIGNON MIX

*Denominazione legale o di vendita* Prodotto da forno congelato

*Diciture ingredienti*

IP CROISSANT MIGNON ALBICOCCA - Ingredienti: farina di FRUMENTO, margarina vegetale (grassi e oli vegetali (palma, girasole), acqua, emulsionante: E471; sale, acidificante: E330), farcitura all'albicocca 15,5% (zucchero, purea di albicocca 40%, sciroppo di glucosio-fruttosio, gelificante: E440; acidificante: E330; succo di limone concentrato, aromi), acqua, zucchero, BURRO, tuorlo d'UOVO, lievito, granella di zucchero 1,5%, glutine di FRUMENTO, sale, olio di girasole, aroma, emulsionanti: E472e, E473; addensanti: E412, E415; farina di FRUMENTO maltato, agenti di trattamento delle farine: E300, E920.

IP CROISSANT MIGNON VUOTO - Ingredienti: farina di FRUMENTO, margarina vegetale (grassi e oli vegetali (palma, girasole), acqua, emulsionante: E471; sale, acidificante: E330), acqua, zucchero, BURRO, tuorlo d'UOVO, lievito, glutine di FRUMENTO, sale, olio di girasole, aroma, emulsionanti: E472e, E473; addensanti: E412, E415; farina di FRUMENTO maltato, agenti di trattamento delle farine: E300, E920.

IP CROISSANT MIGNON NOC. CACAO - Ingredienti: farina di FRUMENTO, margarina vegetale (grassi e oli vegetali (palma, girasole), acqua, emulsionante: E471; sale, acidificante: E330), acqua, crema nocciolo-cacao 14% (zucchero, grassi e oli vegetali in proporzione variabile (cocco, palmisti, palma, colza), NOCCIOLE 11,5%, cacao magro 8%, emulsionante: E322 da SOIA; aromi), zucchero, BURRO, tuorlo d'UOVO, lievito, scaglietta di cioccolato 1,5% (zucchero, pasta di cacao 35,5%, burro di cacao, emulsionante: E322 da SOIA; aromi), glutine di FRUMENTO, sale, olio di girasole, aroma, emulsionanti: E472e, E473; addensanti: E412, E415; farina di FRUMENTO maltato, agenti di trattamento delle farine: E300, E920.

*Presenza di allergeni in tracce* IP CROISSANT MIGNON ALBICOCCA - Può contenere SOIA, FRUTTA A GUSCIO, SESAMO.

IP CROISSANT MIGNON VUOTO - Può contenere SOIA, FRUTTA A GUSCIO, SESAMO.

IP CROISSANT MIGNON NOC. CACAO - 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* 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



Scheda P548309	Rev. 7	IP CROISSANT MIGNON MIX	Data emissione 17 gen 2017	Validità Dal Al 02 lug 2014 31 dic 2099
-------------------	-----------	-------------------------	-------------------------------	---

## 11. Dichiarazione nutrizionale

Dichiarazione nutrizionale	note	per 100g	per 100ml	per porzione	%RI per 100g	%RI porzione	%RI per100ml
Sul prodotto cotto	IP CROISSANT ANT MIGNON ALBICO CCA	si		1 Croissant (circa 22g)			
Energia ( kJ )		1918		430			
Energia ( kcal )		460		103			
Grassi (g)		27		6,1			
di cui acidi grassi saturi (g)		14		3,2			
Carboidrati (g)		46		10			
di cui zuccheri (g)		21		4,6			
Proteine (g)		6,6		1,5			
Sale (g)		0,90		0,20			
Sul prodotto cotto	IP CROISSANT ANT MIGNON VUOTO	si		1 Croissant (circa 18g)			
Energia ( kJ )		2087		367			
Energia ( kcal )		501		88			
Grassi (g)		35		6,1			
di cui acidi grassi saturi (g)		18		3,2			
Carboidrati (g)		39		6,8			
di cui zuccheri (g)		7,7		1,4			
Proteine (g)		8,0		1,4			
Sale (g)		0,83		0,15			
Sul prodotto cotto	IP CROISSANT ANT MIGNON NOC. CACAO	si		1 Croissant (circa 23g)			
Energia ( kJ )		2090		480			
Energia ( kcal )		502		115			
Grassi (g)		34		7,8			
di cui acidi grassi saturi (g)		17		3,9			
Carboidrati (g)		41		9,4			
di cui zuccheri (g)		16		3,8			
Proteine (g)		7,0		1,6			
Sale (g)		0,66		0,15			

## 12. 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.



Scheda P548309	Rev. 7	IP CROISSANT MIGNON MIX	Data emissione 17 gen 2017	Validità Dal 02 lug 2014 Al 31 dic 2099
-------------------	-----------	-------------------------	-------------------------------	---

## 13. Modalità apposizione lotto / TMC

Etichetta	Modalità di indicazione	Esempio	Posizione
Lotto	L+codice numerico a 4 cifre: ultima cifra dell'anno, seguita dal numero progressivo del giorno, secondo il calendario Giuliano	2032 (produzione del 01/02/12)	scatola
T.M.C.	Da consumarsi preferibilmente entro fine: mm/aaaa	Da consumarsi preferibilmente entro fine: 10/2012	scatola