



Scheda 1114-01	Versione: 1114001	IP Muffin cacao	Data di emissione 23/01/2024	Valida dal 19/12/2023 Al 31/12/2090
-------------------	-------------------	-----------------	---------------------------------	---

**Prodotti**

1114 IP MUFFIN CACAO

**1. Anagrafica generale**

Ragione sociale società SAMMONTANA S.p.A.  
 Indirizzo società. Via Tosco Romagnola, 56 - 50053 Empoli ( FI ) - Italia  
 Codice cella 1114  
 Marchio IL PASTICCERE  
 EAN 13 (unità di vendita) 8003300511148  
 ITF 14 (cas) 08003300611145  
 T. M.C. 12  
 TMC unità di misura Mesi  
 Pezzi 30  
 Porzioni 30  
 Unità di misura di vendita CT  
 Codice doganale 19059070

**2. Descrizione del prodotto**

Descrizione Muffin già cotto farcito con crema nocciole e decorato con pezzi di cioccolato fondente.

**3. Confezionamento singola unità**

Unità di vendita NO  
 Descrizione singola unità Un pezzo  
 Materiali Pirottino di carta a forma di tulipano, brandizzato.

**4. Confezionamento singola unità: valori**

Definizione	N° pezzi	Peso dich. (g)	Peso lordo (g)	Tara (g)	Lungh. (mm)	Largh. (mm)	Altezza (mm)	Volume (ml)
Valori singola unità	1	90,000	93,500	3,500	0,000	0,000	0,000	0,000

**5. Confezionamento scatola/ fardello**

Unità di vendita SI  
 Descrizione scatola/ fardello Cassa americana in cartone ondulato, di colore marrone.  
 Contiene 2 vassoi da 15 pezzi ciascuno, avvolti con film plastico.  
 Materiali  
 Scatola: PAP 20 carta - tara: 224g  
 Vassoio: PAP 21 carta - tara: 35g X 2  
 Sacchetto: PP5 plastica - tara: 7g X 2  
 Pirottino: PAP 22 carta - tara: 3,5g X 30  
 Eventuali componenti aggiuntivi NO



Scheda 1114-01	Versione: 1114001	IP Muffin cacao	Data di emissione 23/01/2024	Valida dal 19/12/2023 Al 31/12/2090
-------------------	-------------------	-----------------	---------------------------------	---

**6. Confezionamento scatola/ fardello: valori**

Definizione	N° pezzi	Peso dich. (Kg)	Peso lordo (Kg)	Tara (Kg)	Lungh. (mm)	Largh. (mm)	Altezza (mm)	Volume (ml)
Valori scatola	30	2,700	3,078	0,378	400,000	400,000	85,000	13,600

**7. Pallettizzazione**

Descrizione.	Un pallet conforme deve avere le seguenti caratteristiche: -Forma regolare e stabilità del pallet -Integrità del legno -La filmatura deve essere TESA e OMOGENEA sui vari lati del pallet -Leggibilità e integrità dell'etichetta -L'ETICHETTA SSSC e deve essere posizionata in uno spazio tra i 400 e 800 mm dalla base del pallet e maggiore a 50 mm dal bordo verticale - Nel caso del doppio legno la posizione delle etichette deve essere posizionata a vista dallo stesso lato.
Tipo bancale	EPAL 80 x 120
Tipo di avvolgimento bancale	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		2020,000	132	6	22	132	6	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 MUFFIN CACAO
Denominazione legale o di vendita	Prodotto da forno congelato
Diciture ingredienti.	Ingredienti: farina di FRUMENTO, UOVA, zucchero, olio vegetale (colza), farcitura crema nocciole-cacao 11,5% (zucchero, grassi vegetali (colza, karité, cocco - in proporzione variabile), NOCCIOLE 13% di cui 1,49% sul prodotto finito, acqua, cacao magro 7,4% di cui 0,85% sul prodotto finito, LATTE scremato in polvere, emulsionante: E322 (SOIA); aroma), scaglie di cioccolato fondente 6% (pasta di cacao, zucchero, emulsionante: E322 (SOIA); aroma naturale), cacao magro 2,2%, amido modificato di mais, sciroppo di glucosio, aromi, siero di LATTE in polvere, agenti lievitanti: E500, E575, E450; emulsionante: E471; sale, addensante: E415; colorante: E120.
Presenza di allergeni in tracce	Può contenere ALTRA FRUTTA A GUSCIO, SESAMO, SENAPE.
Indicazione del TMC	Da consumarsi preferibilmente entro il: gg/mm/aaaa
Modalità di conservazione	Modalità di conservazione: il prodotto deve essere conservato a temperatura non superiore a -18°C fino al momento dell'utilizzo. Dopo il rinvenimento non ricongelare.
Riattivazione / consigli per l'utilizzo	Modalità di riattivazione: scongelare il prodotto per 3 ore a temperatura ambiente (non superiore a +25°C). Consumare entro 2 giorni. Non scongelare in forno tradizionale né in forno a microonde.

**11. Ulteriori indicazioni in etichettatura**

Indice di revisione diciture	G0R0124
Sede dello stabilimento di produzione	Sammontana S.p.A. Società Benefit via Tosco Romagnola, 56 - 50053 Empoli (FI) - Italia



Scheda 1114-01	Versione: 1114001	IP Muffin cacao	Data di emissione 23/01/2024	Valida dal 19/12/2023 Al 31/12/2090
-------------------	-------------------	-----------------	---------------------------------	---

**12. Indicazioni metrologiche: valori dichiarati**

Parametro analitico	U.M.	Obiettivo
Peso dichiarato u.v.	g	2700
Peso del singolo pezzo	g	90

**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
Energia ( kJ )		1689					
Energia ( kcal )		403					
Grassi ( g )		23					
di cui acidi grassi saturi (g)		3,9					
Carboidrati ( g )		43					
di cui zuccheri ( g )		30					
Proteine ( g )		4,5					
Sale (g)		0,70					

**14. Modalità apposizione lotto / TMC**

Etichetta	Modalità di indicazione	Esempio	Posizione
Lotto	intera giornata produttiva	303908 (3= the production line, 039= day 39 of the year, 08 = between 08.00 and 08.59)	etichetta esterna - vassoi
T.M.C.	da consumarsi preferibilmente entro gg/mm/aa	Da consumarsi preferibilmente entro fine: 12/2017	etichetta esterna - vassoi

*fundo Palo*