

Scheda 4115-001	Versione: 4115001	BC Tranciotto prosciutto e funghi	Data di emissione 14/03/2024	Valida dal 15/02/2024 Al 31/12/2090
--------------------	-------------------	-----------------------------------	---------------------------------	---

Prodotti

4115 BC TRANCIOOTTO PROSCIUTTO E FUNGHI

1. Anagrafica generale

Ragione sociale società SAMMONTANA S.p.A.
 Indirizzo società. Via Tosco Romagnola, 56 - 50053 Empoli (FI) - Italia
 Codice cella 4115
 Marchio BONCHEF
 EAN 13 (unità di vendita) 8005840441152
 ITF 14 (cas) 08005840741153
 T. M.C. 12
 TMC unità di misura Mesi
 Pezzi 16
 Porzioni 16
 Unità di misura di vendita CT
 Codice doganale 19059080

2. Descrizione del prodotto

Descrizione
 Pizza ottenuta da pasta lievitata 25 ore, cotta su pietra, farcita con salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi.

3. Confezionamento singola unità

Unità di vendita NO
 Descrizione singola unità
 Un tranciotto

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	2	320,000	322,000	2,000	0,000	0,000	0,000	0,000

5. Confezionamento scatola/ fardello

Unità di vendita SI
 Descrizione scatola/ fardello
 Cassa americana in cartone ondulato prestampato con logo BONCHEF e copertina bianca, chiusa con nastro adesivo trasparente.
 Contiene 16 pizze da 160g ciascuna, confezionate a due.
 Tara
 Flowpack: Peso: 2 g x 8
 Cassa: Peso: 174g



Scheda 4115-001	Versione: 4115001	BC Tranciotto prosciutto e funghi	Data di emissione 14/03/2024	Valida dal 15/02/2024 Al 31/12/2090
--------------------	-------------------	-----------------------------------	---------------------------------	---

5. Confezionamento scatola/ fardello

Materiali

Flowpack: LDPE 4 raccolta plastica
Cassa: PAP 20 raccolta carta
Nastro adesivo: PP 5 raccolta plastica

Eventuali componenti aggiuntivi

NO

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	16	2,560	2,750	0,190	280,000	220,000	194,000	12,000

7. Pallettizzazione

Descrizione.

Un pallet conforme deve avere le seguenti caratteristiche:

- Forma regolare e stabilità del pallet
- Integrità del legno
- La filatura deve essere TESA e OMOGENEA sui vari lati del pallet
- Leggibilità e integrità dell'etichetta
- L'ETICHETTA SSCC 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		1896,000	126	14	9	126	14	1

9. Condizioni di trasporto e stoccaggio

Condizioni di stoccaggio

Conservare in cella frigorifera con temperatura non superiore a -25°C.

Condizioni di trasporto

Il trasporto deve avvenire in condizioni igieniche idonee e in ambiente asciutto; la temperatura non deve essere superiore a -25°C.

10. Etichettatura sulla u.v.

Nome commerciale prodotto

BC TRANCIOOTTO PROSCIUTTO E FUNGHI

Denominazione legale o di vendita

Prodotto da forno precotto e congelato

Diciture ingredienti.

Ingredienti: farina di GRANO, mozzarella 13% (LATTE, sale, caglio microbico, fermenti lattici), funghi champignon 8% (*Agaricus bisporus*), acqua, prosciutto cotto 8% (carne suina, acqua, sale, destrosio, antiossidanti: E301, E392; conservante: E250), passata di pomodoro 7%, polpa di pomodoro 7%, olio di girasole, lievito di birra, sale, farina di GRANO maltato, olio extra vergine di oliva, zucchero, prezzemolo, origano, aglio.



Scheda 4115-001	Versione: 4115001	BC Tranciotto prosciutto e funghi	Data di emissione 14/03/2024	Valida dal 15/02/2024 Al 31/12/2090
--------------------	-------------------	-----------------------------------	---------------------------------	---

10. Etichettatura sulla u.v.

Presenza di allergeni in tracce

Può contenere FRUTTA A GUSCIO, UOVA, SOIA, PESCE, SENAPE.

Indicazione del TMC

Da consumarsi preferibilmente entro fine: mm/aaaa

Modalità di conservazione

Istruzioni di conservazione: conservare a temperatura non superiore a -18°C. Se scongelato non ricongelare e consumare entro 24 ore.

Riattivazione / consigli per l'utilizzo

Istruzioni d'uso: togliere il prodotto dalla confezione e lasciarlo scongelare per circa 10 minuti. Introdurre in forno preriscaldato a 220°C per 7/8 minuti e comunque fino a far sciogliere la mozzarella.

11. Ulteriori indicazioni in etichettatura

Indice di revisione diciture

G0R0224

Sede dello stabilimento di produzione

Prodotto per Sammontana S.p.A.Società Benefit via Tosco Romagnola, 56 - 50053 Empoli (FI) - Italia nello stabilimento di via C. Battisti, 55 - 62039 Visso (MC).

12. Indicazioni metrologiche: valori dichiarati

Parametro analitico	U.M.	Obiettivo
Peso dichiarato u.v.	g	2560

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							
Energia (kJ)		1081					
Energia (kcal)		258					
Grassi (g)		11					
di cui acidi grassi saturi (g)		3,0					
Carboidrati (g)		29					
di cui zuccheri (g)		1,6					
Proteine (g)		9,8					
Sale (g)		1,1					

14. Modalità apposizione lotto / TMC

Etichetta	Modalità di indicazione	Esempio	Posizione
Lotto	coincide con il giorno di produzione	Lotto: X071116	etichetta interna - scatola.
T.M.C.	Da consumarsi preferibilmente entro fine: mm/aaaa	Da consumarsi preferibilmente entro fine: 03.2018	etichetta interna - scatola

