



Scheda P548223	Rev. 0	IP BUDINO DI RISO	Data emissione 11 nov 2015	Validità Dal Al 20 ago 2015 31 dic 2025
-------------------	-----------	-------------------	-------------------------------	---

1. Anagrafica generale

Codice logistico	8223
Ragione sociale società	SAMMONTANA S.p.A.
Indirizzo società	Via Tosco Romagnola, 56 - 50053 Empoli (FI) - Italia
EAN 13 (unità di vendita)	8005840382233
Marchio	IL PASTICCERE
Famiglia	MONODOSI
Sottofamiglia	MONODOSI GIA' LIEV.
ITF14 (unità logistica)	08005840982235
TMC (termine minimo di conservazione)	12
Unità di misura di vendita	Collo
TMC unità di misura	Mesi
Pezzi	36
Porzioni	36

2. Descrizione del prodotto

Aspetto	Forma: circolare, tipica del tortino Colore prodotto crudo: impasto bianco avorio e farcitura giallo chiaro Colore prodotto cotto: impasto bruno dorato e farcitura giallo dorato intenso
Gusto	Buona caratterizzazione del gusto tipico budino di riso. Rotondità di gusto: assenza di sapori estranei e/o sgradevoli.
Consistenza	Impasto: friabile, tipico della pasta frolla Farcitura: cremosa e compatta

3. Confezionamento della singola unità

Unità di vendita (si/no)	NO
Descrizione unità di consumo	Budino di riso in pirottino di alluminio

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	90	91,5	1,5	82		18	

4. Confezionamento imballo / cassa / fardello

Unità di vendita (si/no)	Sì
Descrizione unità di vendita imballo	Cassa americana in cartone ondulato di colore bianco, etichettata e chiusa con nastro adesivo, contenente un sacchetto in HDPE da 36 pezzi, con strati di prodotto separati tra loro da un foglio in HDPE per alimenti. Ogni budino è disposto in pirottino in alluminio.
Materiali	Imballo: cartone ondulato Sacchetto: HDPE per alimenti Fogli di separazione: HDPE per alimenti Pirottino: alluminio idoneo al contatto alimentare



Scheda P548223	Rev. 0	IP BUDINO DI RISO	Data emissione 11 nov 2015	Validità Dal 20 ago 2015 Al 31 dic 2025
-------------------	-----------	-------------------	-------------------------------	---

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	36	3,240	3,600	0,360	330	250	120	9,9

5. Pallettizzazione

Descrizione

il pallet è tenuto compatto e stabile mediante filmatura con film estensibile; ha un foglio identificativo in formato A4 riportante il nome del prodotto e il TMC su ciascun lato lungo.

Tipo bancale

Epal 80 x 120 cm

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	195	150	15	10	150	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
A229 *	ALTO 150	80x120x190 max	150	10	15	150	10	1
S261	STRATO 10		10	10	1	10	10	1

8. Condizioni di trasporto e stoccaggio

Condizioni di stoccaggio

T < -18°C

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.

Denominazione legale o di vendita

Prodotto da forno congelato

Diciture ingredienti

Ingredienti: Farcitura con riso e crema 54% (acqua, riso 13,5%, crema 12% (acqua, zucchero, sciroppo di glucosio, amido modificato, grassi vegetali (palma), tuorlo d'**UOVO** fresco, **LATTE** intero in polvere, **LATTE** scremato in polvere, conservante: E202; addensante: E401; stabilizzante: E450; aromi, sale, colorante: E160a), zucchero, **UOVA**, sale, olio di palmisti, proteine del **LATTE**, stabilizzanti: E420, E463; emulsionanti: E472e, E322 (di **SOIA**); acidificante: E340; aromi, colorante: E160a), farina di **FRUMENTO**, semilavorato a base di grassi e oli vegetali (grassi e oli vegetali (palma, cocco, girasole), acqua, **BURRO** anidro, **LATTE** acido, emulsionanti: E471, E322; sale, acidificante: E330; conservante: E202; aroma (contiene **LATTE**), colorante: E160a), zucchero, **UOVA**, agenti lievitanti: E450, E500; amido di **FRUMENTO**, sale.

Presenza di allergeni in tracce

Può contenere tracce di **ARACHIDI**, **ANIDRIDE SOLFOROSA**, **SESAMO**, **LUPINI**, **FRUTTA A GUSCIO**.

Indicazione del TMC

Da consumarsi preferibilmente entro il: gg/mm/aaaa



Scheda P548223	Rev. 0	IP BUDINO DI RISO	Data emissione 11 nov 2015	Validità Dal 20 ago 2015 Al 31 dic 2025
-------------------	-----------	-------------------	-------------------------------	---

10. Ulteriori indicazioni in etichettatura

Indice di revisione diciture G0R0915

Sede dello stabilimento Sammontana S.p.A. - via Tosco Romagnola, 56 - Empoli (FI) - Italia

Ulteriori indicazioni sul packaging

ETICHETTA ESTERNA ED INTERNA:

- Logo "Il Pasticcere"
- Codice e nome prodotto
- Denominazione legale di vendita
- Elenco ingredienti
- Modalità di riattivazione
- Modalità di conservazione
- "PRODOTTO DESTINATO AD USO PROFESSIONALE"
- "PRIMA DELLA SOMMINISTRAZIONE SEGUIRE RIGOROSAMENTE LE ISTRUZIONI D'USO INDICATE"
- "UNITA' DI VENDITA NON FRAZIONABILE"
- Ragione sociale Sammontana
- Peso - n° pezzi - peso singolo pezzo
- Indice revisione diciture
- TMC
- Lotto
- Cod EAN128

PRESTAMPATO SULLA CASSA:

-"NORME PER LA CONSERVAZIONE

Il prodotto deve essere conservato a temperatura uguale o inferiore a -18°C. Il prodotto una volta scongelato, non può essere ricongelato."

11. Indicazioni metrologiche: valori dichiarati

Parametro analitico	U.M.	Obiettivo	
Peso dichiarato	g	3240	

12. Modalità di conservazione e preparazione

Modalità di conservazione

Conservare a temperature non superiori a -18°C.

Se scongelato non ricongelare. Una volta scongelato non ricongelare. Una volta riattivato consumare entro 24 ore.

Riattivazione / consigli per l'utilizzo

Disporre il prodotto ben distanziato sulle teglie mantenendo il pirottino, e introdurre in forno preriscaldato a 180°C per 20/25 minuti.

13. Modalità apposizione lotto / TMC

Etichetta	Modalità di indicazione	Esempio	Posizione	
Lotto	Numero di cinque cifre: le prime due corrispondono alle ultime due cifre dell'anno di produzione, le altre tre cifre corrispondono al giorno di produzione secondo il calendario Giuliano.	15245 corrisponde alla produzione del giorno 02/09/2015	Etichetta su cassa e su sacchetto	
T.M.C.	Da consumarsi preferibilmente entro il: gg/mm/aaaa	Da consumarsi preferibilmente entro il: 02/09/2016	Etichetta su cassa e su sacchetto	