



Scheda P548384	Rev. 14	IP CROISSANT MIGNON BURRO VUOTO	Data emissione 09 giu 2016	Validità Dal Al 06 giu 2016 31 dic 2099
-------------------	------------	---------------------------------	-------------------------------	---

1. Anagrafica generale

Ragione sociale società	SAMMONTANA S.p.A.
Codice logistico	8384
Indirizzo società	Via Tosco Romagnola, 56 - 50053 Empoli (FI) - Italia
Marchio	IL PASTICCERE
EAN 13 (unità di vendita)	8005840383841
Famiglia	MONODOSI
Sottofamiglia	MONODOSI PR.COT./GIA' COTTE
ITF14 (unità logistica)	08005840983843
TMC (termine minimo di conservazione)	6
Unità di misura di vendita	Collo
TMC unità di misura	Mesi
Pezzi	100
Porzioni	100

2. Descrizione del prodotto

Descrizione Croissant diritto vuoto al burro, lucidato in superficie

3. Confezionamento della singola unità

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

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	25						

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 identificativo del prodotto, contenente 1 sacchetto in materiale plastico con all'interno 100 pezzi di prodotto crudo congelato.
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	100	2,500	2,825	0,325	392	260	150	15,3

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	Film estensibile.



Scheda P548384	Rev. 14	IP CROISSANT MIGNON BURRO VUOTO	Data emissione 09 giu 2016	Validità Dal 06 giu 2016 Al 31 dic 2099
-------------------	------------	---------------------------------	-------------------------------	---

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	108	12	9	108	9

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
A198 *	ALTO 108	80x120x190 max	108	9	12	108	9	1
S232	STRATO 9		9	9	1	9	9	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 CROISSANT MIGNON BURRO VUOTO

Denominazione legale o di vendita

Prodotto da forno congelato

Diciture ingredienti

Ingredienti: farina di FRUMENTO, acqua, BURRO 22%, zucchero, lievito, UOVA, glutine di FRUMENTO, sale, destrosio, emulsionante: E472e; olio di colza, agente di trattamento delle farine: E300.

Presenza di allergeni in tracce

Può contenere tracce di SOIA, FRUTTA A GUSCIO, SESAMO.

Indicazione del TMC

Da consumarsi preferibilmente entro fine: mm/aaaa

10. Ulteriori indicazioni in etichettatura

Indice di revisione diciture

G0R0516

Sede dello stabilimento

SAMMONTANA S.p.A. - Via Tosco Romagnola, 56 - Empoli (FI) - Italia

Ulteriori indicazioni sul packaging

Unità di vendita non frazionabile - Prodotto destinato ad uso professionale

Numero verde

Numero verde aziendale e/o eventuali informazioni per il consumatore.

11. Indicazioni metrologiche: valori dichiarati

Parametro analitico	U.M.	Obiettivo	
Peso dichiarato	g	25	
Peso dichiarato u.v.	g	2500	



Scheda P548384	Rev. 14	IP CROISSANT MIGNON BURRO VUOTO	Data emissione 09 giu 2016	Validità Dal Al 06 giu 2016 31 dic 2099
-------------------	------------	---------------------------------	-------------------------------	---

12. Dichiarazione nutrizionale

Dichiarazione nutrizionale	note	per 100g	per 100ml	per porzione	%RI per 100g	%RI porzione	%RI per 100ml
Sul prodotto cotto		si		1 Croissant (circa 23g)			
Energia (kJ)		1586		357			
Energia (kcal)		380		85			
Grassi (g)		21		4,8			
di cui acidi grassi saturi (g)		14		3,1			
Carboidrati (g)		37		8,4			
di cui zuccheri (g)		4,6		1,0			
Proteine (g)		8,3		1,9			
Sale (g)		1,1		0,24			

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 circa 15 - 20 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° 2 (cifra). La prima cifra indica l'anno, le tre cifre che seguono indicano il giorno giuliano dell'anno e le ultime due cifre indicano la linea di produzione.	305281 (produzione del 21/02/13)	scatola - sacchetto
T.M.C.	Da consumarsi preferibilmente entro la fine: mm/aaaa	Da consumarsi preferibilmente entro la fine: 09/2013	scatola - sacchetto