



Scheda 8248-04	Versione: 8248004	IP Muffin al cioccolato senza glutine	Data di emissione 03/07/2023	Valida dal 04/07/2023 Al 31/12/2090
-------------------	-------------------	---------------------------------------	---------------------------------	---

Prodotti

8248 IP MUFFIN AL CIOCCOLATO SENZA GLUTINE

1. Anagrafica generale

Ragione sociale società SAMMONTANA S.p.A.
 Indirizzo società. Via Tosco Romagnola, 56 - 50053 Empoli (FI) - Italia
 Codice cella 8248
 Marchio IL PASTICCERE
 EAN 13 (unità di vendita) 8005840382486
 ITF14 (cas) 08005840982488
 T. M.C. 7
 TMC unità di misura Mesi
 Pezzi 8
 Porzioni 8
 Unità di misura di vendita CT
 Codice doganale 19053119

2. Descrizione del prodotto

Descrizione Muffin al cioccolato già cotto senza glutine.
 Certificazioni prodotto Il prodotto ha il logo Spiga Barrata con corrispettivo codice IT-072-019:
 -072 identifica l'Azienda Sammontana
 -gli altri codici numerici sono identificativi dei prodotti

3. Confezionamento della singola unità

Unità di vendita NO
 Descrizione u.c Un Muffin confezionato singolarmente in una busta in plastica.
 Materiali Pirottino in carta vergine a forma di tulipano e busta in polipropilene.

4. Confezionamento singola unità: valori

Definizione	N° pezzi	Peso dich. (g)	Peso lordo (g)	Tara (g)	Lungh. (mm)	Largh. (mm)	Altezza (mm)	Volume (ml)
Carat. dimens.singola unità	1	75,000	77,400	2,400	0,000	0,000	0,000	0,000

5. Confezionamento imballo / cassa / fardello

Unità di vendita SI
 Descrizione unità di vendita imballo Cassa americana in cartone ondulato, di colore avana, con etichetta identificativa del prodotto, chiusa con nastro adesivo.
 Contiene 8 pezzi (separati da un ripiano di cartone, disposti in due strati da 4) confezionati singolarmente.
 Materiali Cassa: PAP 20 cartone ondulato - Peso: 85g
 Incarto: 7 - raccolta plastica- 1,5g X 8
 Pirottino PAP 22 - raccolta carta-0,9g X 8
 Pianetto PAP 20 - raccolta carta-22g



Scheda 8248-04	Versione: 8248004	IP Muffin al cioccolato senza glutine	Data di emissione 03/07/2023	Valida dal 04/07/2023 Al 31/12/2090
-------------------	-------------------	---------------------------------------	---------------------------------	---

5. Confezionamento imballo / cassa / fardello

Eventuali componenti aggiuntivi Cartolina per la modalità di consumo

6. Confezionamento imballo: valori

Definizione	N° pezzi	Peso dich. (Kg)	Peso lordo (Kg)	Tara (Kg)	Lungh. (mm)	Largh. (mm)	Altezza (mm)	Volume (ml)
Carat. dimens. imballo : valori	8	0,600	0,726	0,126	200,000	175,000	130,000	45,500

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 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
B	Basso		1060,000	168	24	7	168	24	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 AL CIOCCOLATO SENZA GLUTINE

Denominazione legale o di vendita Confezione: Prodotto da forno senza glutine. Specificatamente formulato per persone intolleranti al glutine.
 Etichetta esterna: Prodotto da forno senza glutine congelato.

Diciture ingredienti. Ingredienti: zucchero, olio di semi di girasole, UOVA, amido di mais, farina di riso, stabilizzante: E420; acqua, preparato a base di cioccolato 8% (cioccolato 44% di cui 3,5% sul prodotto finito (pasta di cacao, zucchero), sciroppo di glucosio, acqua, LATTE condensato zuccherato, umidificante: E422; gelificante: E440; aromi), gocce di cioccolato 5% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: E322 (girasole); aroma naturale), cacao magro, agenti lievitanti: E500, E450; emulsionante: E471; conservante: E202; addensante: E415; aromi.

Presenza di allergeni in tracce Può contenere SOIA, FRUTTA A GUSCIO, SESAMO, SENAPE.

Indicazione del TMC Da consumarsi preferibilmente entro fine: mm/aaaa

Modalità di conservazione Modalità di conservazione: il prodotto deve essere conservato a temperature non superiori a -18°C. Se scongelato non ricongelare.

Riattivazione / consigli per l'utilizzo Istruzioni d'uso: scongelare il prodotto a temperatura ambiente per circa due ore; dopo il rinvenimento deve essere conservato a temperatura ambiente e lontano da fonti di calore e al riparo dalla luce diretta del sole. Il prodotto deve essere consumato entro il T.M.C. indicato sulla confezione.

11. Ulteriori indicazioni in etichettatura

Indice di revisione diciture G0R0123



Scheda 8248-04	Versione: 8248004	IP Muffin al cioccolato senza glutine	Data di emissione 03/07/2023	Valida dal 04/07/2023 Al 31/12/2090
-------------------	-------------------	---------------------------------------	---------------------------------	---

11. Ulteriori indicazioni in etichettatura

Sede dello stabilimento di produzione

Prodotto per Sammontana S.p.A. via Tosco romagnola, 56 - 50053 Empoli (FI) - Italia
nello stabilimento indicato con la lettera vicino alla data:

X via Provinciale Romana 18/D, Altopascio (LU) - 55011 - Italia

Y via Sandro Pertini 11, Altopascio (LU) - 55011 - Italia

12. Indicazioni metrologiche: valori dichiarati

Parametro analitico	U.M.	Obiettivo
Peso dichiarato singolo pezzo	g	75
Peso dichiarato u.v.	g	600

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
	75g						
Energia (kJ)	1320	1760					
Energia (kcal)	315	420					
Grassi (g)	14	19					
di cui acidi grassi saturi (g)	2,7	3,6					
Carboidrati	43	57					
di cui zuccheri (g)	21	28					
Proteine (g)	2,7	3,6					
Sale (g)	0,15	0,20					

14. Modalità apposizione lotto / TMC

Etichetta	Modalità di indicazione	Esempio	Posizione
Lotto	Intera giornata produttiva	L 0030	etichetta imballo e film di avvolgimento della singola unità consumo
T.M.C.	Da consumarsi preferibilmente entro fine: mm/aaaa - nell'incarto vicino al TMC è riportata la lettera X o Y che corrisponde allo stabilimento produttivo.	da consumarsi preferibilmente entro fine: 02/2018 X	etichetta imballo e film di avvolgimento della singola unità consumo