

Scheda P578492	Rev. 2	Focaccia speck e brie	Data emissione 14 gen 2015	Validità Dal 20 gen 2012 Al 31 dic 2020
--------------------------	------------------	------------------------------	--------------------------------------	---

1. Anagrafica generale

Ragione sociale società	SAMMONTANA S.p.A.
Indirizzo società	Via Tosco Romagnola, 56 - 50053 Empoli (FI) - Italia
Marchio	BONCHEF
Famiglia	PRODOTTI PRANZO/SNACK
Sottofamiglia	PRODOTTI SALATI
Codice logistico	8492
EAN 13 (unità di vendita)	8005840384923
ITF14 (unità logistica)	08005840984925
TMC (termine minimo di conservazione)	12
TMC unità di misura	Mesi
Unità di misura di vendita	Collo
Pezzi	7
Porzioni	21

2. Descrizione del prodotto

Descrizione	Focaccia a lievitazione naturale (24 ore), cotta su pietra, di forma rotonda costituita da due dischi di pasta sovrapposti, farcita con formaggio fuso, speck e brie.
-------------	---

3. Confezionamento della singola unità

Unità di vendita (si/no)	NO
Descrizione unità di consumo	1 focaccia farcita con formaggio fuso, speck e brie.
Materiali	Polietilene/Etilene Vinil acetato copolimero - Polipropilene/Polietilene

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	300	302,0	2,0				

4. Confezionamento imballo / cassa / fardello

Unità di vendita (si/no)	SI
Descrizione unità di vendita imballo	Cassa americana bianca in cartone ondulato con logo Bonchef, sigillata con nastro adesivo trasparente, contenente 7 focacce singolarmente confezionate in film termoretraibile ed etichettate con etichetta adesiva prestampata.
Materiali	Cartone: TbST362C Film termoretraibile: Polietilene/Etilene Vinil acetato copolimero - Polipropilene/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	7	2,100	2,306	0,206	255	185	255	12,03

Scheda P578492	Rev. 2	Focaccia speck e brie	Data emissione 14 gen 2015	Validità Dal 20 gen 2012 Al 31 dic 2020
--------------------------	------------------	------------------------------	--------------------------------------	---

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	193,5	140	7	20	140	20

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
A165 *	ALTO 140	80x120x190 max	140	20	7	140	20	1
S202	STRATO 20		20	20	1	20	20	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 -18°C.

9. Etichettatura sulla u.v.

Denominazione legale o di vendita

Prodotto da forno parzialmente cotto congelato

Diciture ingredienti

Ingredienti: farina di **frumento**, formaggio fuso 13% (**formaggio**, acqua, proteine del **latte**, **burro**, sale, sale di fusione: E331; correttore di acidità: E330), speck 13% (carne di suino, sale, spezie, destrosio, piante aromatiche, conservante: E250), **brie** 11%, acqua, olio di oliva, sale, lievito di birra, farina di **frumento** maltato.

Presenza di allergeni in tracce

Può contenere tracce di **frutta a guscio**, **soia**, **uova**, **pesce** e **crostacei**.

Indicazione del TMC

Da consumarsi preferibilmente entro fine: mm/aaaa

Scheda P578492	Rev. 2	Focaccia speck e brie	Data emissione 14 gen 2015	Validità Dal Al 20 gen 2012 31 dic 2020
-------------------	-----------	-----------------------	-------------------------------	---

10. Ulteriori indicazioni in etichettatura

Indice di revisione diciture MD0518/G0R0914

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

Ulteriori indicazioni sul
packaging

ETICHETTA INTERNA:

- Codice e nome prodotto
- Denominazione legale di vendita
- Elenco ingredienti
- Istruzioni d'uso
- Istruzioni di conservazione
- "Prima della somministrazione seguire rigorosamente le istruzioni d'uso indicate"
- "Prodotto destinato ad uso professionale"
- "Unità di vendita non frazionabile"
- Ragione sociale Sammontana
- Peso
- Indice di revisione ingredienti
- "Da consumarsi preferibilmente entro fine:"
- "Lotto/Data di produzione:"

CASSA:

- Logo Bonchef
- Codice e nome prodotto
- Denominazione legale di vendita
- "Ingredienti: vedi confezione interna"
- Istruzioni d'uso
- Istruzioni di conservazione
- "Prima della somministrazione seguire rigorosamente le istruzioni d'uso indicate"
- "Prodotto destinato ad uso professionale"
- "Unità di vendita non frazionabile"
- Ragione sociale Sammontana
- Peso netto collo -peso singolo pezzo - n° pezzi
- Indice di revisione ingredienti
- "Da consumarsi preferibilmente entro fine:"
- "Lotto"

STAMPATI IN LINEA:

- Lotto
- Scadenza

11. Indicazioni metrologiche: valori dichiarati

Parametro analitico	U.M.	Obiettivo	
Peso dichiarato	g	300	



Scheda P578492	Rev. 2	Focaccia speck e brie	Data emissione 14 gen 2015	Validità Dal Al 20 gen 2012 31 dic 2020
-------------------	-----------	-----------------------	-------------------------------	---

12. Modalità di conservazione e preparazione

Modalità di conservazione

Conservare a temperatura non superiore a - 18°C.

Riattivazione / consigli per l'utilizzo

Scongela il prodotto e disporre su piastra a 250°C per 3 minuti.

In caso di necessità è possibile disporre su piastra il prodotto congelato a 250°C per almeno 9 minuti.

Dopo il rinvenimento non ricongelare e consumare entro 24 ore.

13. Modalità apposizione lotto / TMC

Etichetta	Modalità di indicazione	Esempio	Posizione	
Lotto	L. + x, y o z (indicante il turno) seguito da gg/mm/aa	L. x 01/04/12	stampa sul lato lungo della scatola, sull'etichetta del flowpack	
T.M.C.	Da consumarsi preferibilmente entro fine: mm/aaaa	Da consumarsi preferibilmente entro fine: 04/2013	stampa sul lato lungo della scatola, sull'etichetta del flowpack	