



Scheda P441609	Rev. 15	CROISSANT ROLL CACAO	Data emissione 12 mag 2016	Validità Dal Al 02 mag 2016 31 dic 2099
-------------------	------------	----------------------	-------------------------------	---

1. Anagrafica generale

Ragione sociale società	SAMMONTANA S.p.A.
Codice logistico	1609
Indirizzo società	Via Tosco Romagnola, 56 - 50053 Empoli (FI) - Italia
Marchio	MONGELO
EAN 13 (unità di vendita)	8003300016094
Famiglia	MONODOSI
Sottofamiglia	MONODOSI GIA' LIEV.
ITF14 (unità logistica)	08003300008464
TMC (termine minimo di conservazione)	8
Unità di misura di vendita	Collo
TMC unità di misura	Mesi
Pezzi	50
Porzioni	50

2. Descrizione del prodotto

Descrizione	Croissant diritto, già lievitato, caratterizzato da due paste di colore diverso, una delle quali è di colore marrone. E' farcito con crema nocciola cacao e glassato in superficie
-------------	--

3. Confezionamento della singola unità

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

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	75						

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 50 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	50	3,750	4,150	0,400	397	262	209	21,74



Scheda P441609	Rev. 15	CROISSANT ROLL CACAO	Data emissione 12 mag 2016	Validità Dal Al 02 mag 2016 31 dic 2099
-------------------	------------	----------------------	-------------------------------	---

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.

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	182,2	72	8	9	72	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
A053 *	ALTO 63	80x120x190 max	63	9	7	63	9	1
S048	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

CROISSANT ROLL CACAO

Denominazione legale o di vendita

Prodotto da forno congelato

Diciture ingredienti

Ingredienti: farina di FRUMENTO, margarina vegetale (grassi e oli vegetali (palma, girasole), acqua, emulsionante: E471; sale, acidificante: E330), acqua, crema nocciole-cacao 9,5% (zucchero, grassi e oli vegetali in proporzione variabile (cocco, palmisti, palma, colza), NOCCIOLE 11,5%, cacao magro 8%, emulsionante: E322 da SOIA; aromi), zucchero, lievito, tuorlo d'UOVO, glutine di FRUMENTO, cacao magro 0,5%, fibra vegetale, emulsionanti: E471, E472e, E473; sale, aroma, olio di girasole, addensanti: E412, E415, E466; gelatina, farina di FRUMENTO maltato, agenti di trattamento delle farine: E300, E920.

Presenza di allergeni in tracce

Può contenere tracce di LATTE, ALTRA FRUTTA A GUSCIO, SESAMO.

Indicazione del TMC

Da consumarsi preferibilmente entro fine: mm/aaaa



Scheda P441609	Rev. 15	CROISSANT ROLL CACAO	Data emissione 12 mag 2016	Validità Dal Al 02 mag 2016 31 dic 2099
-------------------	------------	----------------------	-------------------------------	---

10. Ulteriori indicazioni in etichettatura

Indice di revisione diciture G0R0516

Sede dello stabilimento SAMMONTANA S.p.A. - Via Tosco Romagnola, 56 - 50053 Empoli (FI) - Italia -
www.mongelo.com

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	75
Peso dichiarato u.v.	g	3750

12. Dichiarazione nutrizionale

Dichiarazione nutrizionale	note	per 100g	per 100ml	per porzione	%RI per 100g	%RI porzione	%RI per100ml
Sul prodotto cotto		si		1 Croissant (circa 70 g)			
Energia (kJ)		1688		1177			
Energia (kcal)		404		282			
Grassi (g)		24		17			
di cui acidi grassi saturi (g)		12		8,4			
Carboidrati (g)		39		27			
di cui zuccheri (g)		13		8,8			
Proteine (g)		7,4		5,2			
Sale (g)		0,54		0,38			

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 20-25 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.	305282 (produzione del 21/02/13)	scatola - sacchetto
T.M.C.	Da consumarsi preferibilmente entro fine: mm/aaaa	Da consumarsi preferibilmente entro fine: 09/2013	scatola - sacchetto