



Scheda P578436	Rev. 3	FOCACCINA ALL'OLIO D'OLIVA PRETAGLIATA	Data emissione 11 mar 2016	Validità Dal 10 mar 2016 Al 31 dic 2025
-------------------	-----------	---	-------------------------------	---

1. Anagrafica generale

Codice logistico	8436
Ragione sociale società	SAMMONTANA S.p.A.
Indirizzo società	Via Tosco Romagnola, 56 - 50053 Empoli (FI) - Italia
EAN 13 (unità di vendita)	8005840384367
Marchio	BONCHEF
Famiglia	PRODOTTI PRANZO/SNACK
ITF14 (unità logistica)	08005840984369
TMC (termine minimo di conservazione)	18
Unità di misura di vendita	Confezioni
TMC unità di misura	Mesi
Pezzi	6
Porzioni	6

2. Descrizione del prodotto

Descrizione	Cassa americana in cartone ondulato contenente 8 unità di vendita. Ciascuna unità di vendita è costituita da un flow pack in materiale plastico trasparente termosaldato ed etichettato con all'interno 6 focacce pretagliate, cotte e congelate, di forma rotonda con bugnatura superficiale, da 80g ciascuna.
Aspetto	Forma: rotonda, con presenza di bucatura tipica in superficie, tagliata longitudinalmente Colore: bianco paglierino all'interno, giallo dorato in superficie
Gusto	Caratterizzazione impasto: tipico della focaccia toscana Rotondità di gusto: assenza di sapori estranei e/o sgradevoli.
Consistenza	Consistenza palatale: morbida, facilmente deglutibile ed elastica. Alveolatura media ed omogenea.

3. Confezionamento della singola unità

Unità di vendita (si/no)	SI
Descrizione unità di consumo	Flow pack in materiale plastico trasparente termosaldato, etichettato, contenente 6 focacce pretagliate rotonde cotte congelate.
Materiali	Flow-pack: polipropilene 30 micron

Definizione	N°pezzi	Peso dichiar. (g)	Peso lordo (g)	Tara (g)	Lunghezza (mm)	Larghezza (mm)	Altezza (mm)	Volume (ml)
Carat. dimens.singola unità: valori	6	480	490	10	390	140	60	

4. Confezionamento imballo / cassa / fardello

Unità di vendita (si/no)	NO
Descrizione unità di vendita imballo	Cassa americana in cartone ondulato bianco contenente 8 unità di vendita, chiusa con nastro adesivo trasparente ed etichettata.
Materiali	Cartone: TbST/262/C EUROPEA

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	48	3,840	4,320	0,480	400	300	300	36.00



Scheda P578436	Rev. 3	FOCACCINA ALL'OLIO D'OLIVA PRETAGLIATA	Data emissione 11 mar 2016	Validità Dal 10 mar 2016 Al 31 dic 2025
-------------------	-----------	---	-------------------------------	---

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. Sul pallet è inoltre presente una etichetta con codifica SSCC su due lati adiacenti.

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	48	6	8	384	64

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
A212 *	ALTO 384	80x120x190 max	48	8	6	384	64	8
S249	STRATO 64		8	8	1	64	64	8

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; temperatura -18°C +3 max

9. Etichettatura sulla u.v.

Denominazione legale o di vendita

Pane tipo "0" con strutto e olio di oliva parzialmente cotto e surgelato.

Diciture ingredienti

Ingredienti: Farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, strutto (3,4%), olio extravergine d'oliva (2,7%), lievito, LATTE magro in polvere, sale, olio d'oliva (1,5%), farina di CEREALI maltati, destrosio.

Presenza di allergeni in tracce

Può contenere tracce di SESAMO, SOIA.

Indicazione del TMC

Da consumarsi preferibilmente entro il: gg/mm/aaa



Scheda P578436	Rev. 3	FOCACCINA ALL'OLIO D'OLIVA PRETAGLIATA	Data emissione 11 mar 2016	Validità Dal 10 mar 2016 Al 31 dic 2025
-------------------	-----------	---	-------------------------------	---

10. Ulteriori indicazioni in etichettatura

Indice di revisione diciture G0R0316

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

Ulteriori indicazioni sul packaging INFORMAZIONE DA STAMPARE SU ETICHETTA PRODOTTO (INTERNA)
 Codice logistico
 Nome commerciale prodotto
 Denominazione di vendita
 Diciture ingredienti
 Indice di revisione diciture
 Ragione Sociale Sammontana
 Modalità di conservazione
 Riattivazione/consigli per l'utilizzo
 "Da consumarsi preferibilmente entro il:" gg/mm/aaaa
 Lotto
 Peso netto - peso singolo pezzo - n°pezzi
 "Prodotto destinato ad uso professionale"
 "Unità di vendita non frazionabile"
 "Prima della somministrazione seguire rigorosamente le istruzioni d'uso indicate"

INFORMAZIONE DA STAMPARE SU ETICHETTA ESTERNA (COLLO)
 Codice logistico
 Nome commerciale prodotto
 Denominazione di vendita
 Riattivazione/consigli per l'utilizzo
 Lotto
 "Da consumarsi preferibilmente entro il:" gg/mm/aaaa
 Peso dichiarato
 Peso singolo peso
 N°pezzi
 Codice EAN
 Indice di revisione diciture
 "Prodotto destinato ad uso professionale"
 "Prima della somministrazione seguire rigorosamente le istruzioni d'uso indicate"

Ulteriori indicazioni sulla cassa/fardello INFORMAZIONI STAMPATE SULL' IMBALLO:
 Logo Bonchef
 Ragione sociale Sammontana
 Modalità di conservazione
 "Ingredienti: vedi confezioni interne"
 "Da consumarsi preferibilmente entro il: vedi lato scatola"



Scheda P578436	Rev. 3	FOCACCINA ALL'OLIO D'OLIVA PRETAGLIATA	Data emissione 11 mar 2016	Validità Dal 10 mar 2016 Al 31 dic 2025
-------------------	-----------	---	-------------------------------	---

11. Dichiarazione nutrizionale

Dichiarazione nutrizionale	note	per 100g	per 100ml	per porzione	%RI per 100g	%RI porzione	%RI per100ml
Energia (kJ)		1335					
Energia (kcal)		319					
Grassi (g)		11					
di cui acidi grassi saturi (g)							
Carboidrati (g)		48					
di cui zuccheri (g)							
Proteine (g)		7,3					
Sale (g)							

12. Modalità di conservazione e preparazione

Modalità di conservazione

Conservare a temperatura non superiore a -18°C.

Dopo il rinvenimento non ricongelare e consumare entro 24 ore.

Riattivazione / consigli per l'utilizzo

Introdurre nel forno a 200°C per 10 minuti circa o scaldare sulla piastra per 5 minuti circa. Farcire a piacimento.

13. Modalità apposizione lotto / TMC

Etichetta	Modalità di indicazione	Esempio	Posizione
Lotto	Il numero di lotto è rappresentato da cinque numeri: i primi tre numeri indicano il giorno progressivo dell'anno, gli ultimi due indicano le ultime due cifre dell'anno.	Lotto: 27810 (produzione del 05/10/10)	etichetta sul cartone e sulla confezione
T.M.C.	Da consumarsi preferibilmente entro il: gg/mm/aaaa	Da consumarsi preferibilmente entro il: 05/04/2012	etichetta sul cartone e sulla confezione