

Scheda Tecnica Commerciale

Scheda 0821-000	Versione:	VASCHETTA MULTISTRATO 6lt GRANULATO AMARENA - RIBECAI	Data di emissione 11/03/2019	Valida dal 03/01/2019 Al 31/12/2099
--------------------	-----------	---	---------------------------------	---

Prodotti

0821 VASCA A STRATI GRANULATO AMARENA

1. Anagrafica generale

Codice cella	0821
EAN 13 (unità di vendita)	8005840008218
ITF14 (cas)	08005840923122
T. M.C.	24
TMC unità di misura	Mesi
Pezzi	1
Porzioni	48

2. Descrizione del prodotto

Descrizione. L'unità di vendita è costituita da una cassa in cartone ondulato contenente una vaschetta da 6lt di gelato.

3. Confezionamento della singola unit

Descrizione u.c.	Gelato sfuso per vetrine
Unità di vendita	SI
Materiali	Vaschetta in polistirolo grigio, tappo in polistirolo trasparente e etichetta adesiva.

4. Confezionamento singola unità: valori

Definizione	N° pezzi	Peso dich. (g)	Peso lordo (g)	Tara (g)	Lungh. (mm)	Largh. (mm)	Altezza (mm)	Vol. (ml)
Carat. dimens.singola unità	1	3100,000	3260,000	160,000	339,000	259,000	111,000	4100,000

5. Confezionamento imballo / cassa / fardello

Unità di vendita	SI
Descrizione unità di vendita imballo	Cassa in cartone ondulato tipo americana
Materiali	KbUsK / 262 / B

6. Confezionamento imballo: valori

Definizione	N° pezzi	Peso dich. (Kg)	Peso lordo (Kg)	Tara (Kg)	Lungh. (mm)	Largh. (mm)	Altezza (mm)	Vol. (dm3)
Carat. dimens. imballo : valori	1	3,100	3,495	0,395	345,000	273,000	126,000	11,800

7. 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 lotto su ciascun lato lungo. Sul pallet è inoltre presente una etichetta con codifica SSCC su due lati adiacenti.
Tipo di avvolgimento bancale	Avvolto con film estensibile
Tipo bancale	EPAL 80 x 120 cm

Scheda Tecnica Commerciale

Scheda 0821-000	Versione:	VASCETTA MULTISTRATO 6lt GRANULATO AMARENA - RIBECAI	Data di emissione 11/03/2019	Valida dal 03/01/2019 Al 31/12/2099
--------------------	-----------	--	---------------------------------	---

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		150,000	48	8	6	48	8	1

9. Condizioni di trasporto e stoccaggio

Condizioni di stoccaggio

Il prodotto finito prima della spedizione viene conservato presso la cella del produttore a -25°C (+3°C).

Condizioni di trasporto

La temperatura del prodotto al momento del carico dell'automezzo di trasporto presso il deposito del produttore è di almeno -23°C. Il trasporto viene effettuato con automezzi idonei per il trasporto di prodotti alimentari, in regola con i requisiti tecnico ed igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente. Il produttore assicura altresì che gli automezzi siano puliti e che il prodotto venga trasportato in maniera tale da garantire l'integrità all'arrivo. La temperatura dell'impianto frigo deve essere impostata a -22°C.

10. Etichettatura sulla u.v.

Denominazione legale o di vendita

GELATO AL GUSTO DI VANIGLIA VARIEGATO AMARENA (6%), CON COPERTURA AL CIOCCOLATO AL LATTE (29%) E GRANELLA DI BISCOTTI, DI NOCCIOLE E DI AMARETTI.

Diciture ingredienti.

Ingredienti: **Latte** scremato reidratato - Sciroppo di glucosio - Olio di cocco - Zucchero - Cioccolato al latte (2,5%) (Zucchero, Burro di cacao, **Latte** intero in polvere, Pasta di cacao, **Burro** anidro, Emulsionante: lecitine di **soia**, Aroma naturale di vaniglia) - Siero di **latte** scremato parzialmente delattosato in polvere - Granella di **nocciolate** (1,3%) - Destrosio - Granella di biscotti (0,8%)(Zucchero, Farina di **frumento**, Albume d'**uova**, Armelline, Cacao magro, Agente lievitante: carbonati di ammonio, Aromi) - Granella di amaretti (0,7%)(Zucchero, Armelline, Albume d'**uova**, **Mandorle**, Agenti lievitanti: carbonati di sodio, carbonati di ammonio) - Cacao - Emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi - Gelificante: pectine - Succo di amarene da concentrato (0,1%) - Stabilizzanti: alginato di sodio, farina di semi di carrube - Acidificante: acido citrico - Aromi naturali - Coloranti: antociani (contiene **solfiti**), caramello semplice - Aroma.

Presenza di allergeni in tracce

Può contenere **Arachidi**, altra **Frutta a guscio**.

Modalità di conservazione

Modalità di conservazione: conservare il gelato nel vano stoccaggio dell'espositore ad una temperatura compresa tra -18°C/-20°C, consumare preferibilmente entro 1 mese dall'acquisto e comunque entro il termine minimo di conservazione indicato. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.

Modalità di preparazione ad uso professionale

Istruzioni per l'uso: mantenere il gelato all'interno dell'espositore ad una temperatura compresa tra -14°C e -15°C.

Indicazione del TMC

Da consumarsi preferibilmente entro fine: (TMC prestampato).

11. Ulteriori indicazioni in etichettatura

Indice di revisione diciture

Cod. 821/01

Sede dello stabilimento

Prodotto per SAMMONTANA S.p.A., via Tosco Romagnola, 56 - Empoli (FI), nello stabilimento di Via S. Pertini, 21 Bibbona (LI).

Ulteriori indicazioni sul packaging

Da consumarsi preferibilmente entro fine: (mm/aaaa) (prestampato su etichetta ad ogni produzione)

Numero verde

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

12. Indicazioni metrologiche: valori dichiarati

Parametro analitico	U.M.	Obiettivo
Peso dichiarato	g	3100

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
Energia (kJ)		1077					
Energia (kcal)		258					
Grassi (g)		14					
di cui acidi grassi saturi (g)		12					

Scheda Tecnica Commerciale

Scheda 0821-000	Versione:	VASCHETTA MULTISTRATO 6lt GRANULATO AMARENA - RIBECAI	Data di emissione 11/03/2019	Valida dal 03/01/2019 Al 31/12/2099
--------------------	-----------	---	---------------------------------	---

Carboidrati (g)	29					
di cui zuccheri (g)	25					
Proteine (g)	3,3					
Sale (g)	0,18					

14. Modalità di conservazione e preparazione

Modalità di conservazione

Modalità di conservazione in cella frigorifera.

Conservare a temperatura non superiore a -25°C.

Mod. conservazione ad uso professionale

Se conservato nella vetrina espositore consumare preferibilmente entro 1 mese e comunque entro la data di durabilità minima indicata sulla confezione.

15. Modalità apposizione lotto / TMC

Etichetta	Modalità di indicazione	Esempio	Posizione
Lotto	L aggg	L 6123	Etichetta su vaschetta e cassa
T.M.C.	mm/aaaa	04/2018	Etichetta su vaschetta e cassa