

Scheda P436175	Rev. 1	CROISSANT DIRITTO VUOTO DL G63X182PZ - PROFESSIONAL	Data emissione 19 set 2011	Validità Dal 22 mag 2011 Al 31 dic 2099
-------------------	-----------	--------------------------------------------------------	-------------------------------	-----------------------------------------------

1. Anagrafica generale

Ragione sociale società	SAMMONTANA S.p.A.
Codice logistico	6175
Indirizzo società	Via Tosco Romagnola, 56 - 50053 Empoli (FI) - Italia
Marchio	PROFESSIONAL
EAN 13 (unità di vendita)	8003300061759
Famiglia	MONODOSI
Sottofamiglia	MONODOSI DA LIEVIT.
ITF14 (unità logistica)	08003300016629
TMC (termine minimo di conservazione)	8
TMC unità di misura	Mesi
Sede dello stabilimento	Via delle Monachelle 45 - 00040 Pomezia (RM) – Italia
Pezzi	182
Porzioni	182
Unità di misura di vendita	Collo

2. Descrizione del prodotto

Descrizione Croissant diritto senza farcitura, da lievitare.

3. Confezionamento della singola unità

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

Definizione	N°pezzi	Peso dichiarato (g)	Peso lordo (g)	Peso tara (g)	Lunghezza (mm)	Larghezza (mm)	Altezza (mm)	Volume (ml)
Carat. dimens.singola unità: valori	1	63						

5. 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 2 sacchetti in materiale plastico con all'interno 91 pezzi di prodotto crudo congelato ognuno
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	182	11,466	11,906	0,440	395	260	274	28,14

7. 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, ITF14, codifica SSCC.
Tipo bancale EPAL 80 x 120
Tipo di avvolgimento bancale Film estensibile.

Scheda P436175	Rev. 1	CROISSANT DIRITTO VUOTO DL G63X182PZ - PROFESSIONAL	Data emissione 19 set 2011	Validità Dal 22 mag 2011 Al 31 dic 2011
-------------------	-----------	--------------------------------------------------------	-------------------------------	-----------------------------------------------

8. Condizioni di trasporto e stoccaggio

<i>Condizioni di stoccaggio</i>	T (°C) < -18
<i>Condizioni di trasporto</i>	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.

<i>Nome commerciale prodotto</i>	CROISSANT DIRITTO VUOTO
<i>Denominazione legale o di vendita</i>	PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO CRUDO CONGELATO
<i>Diciture ingredienti</i>	Ingredienti: Farina di frumento, margarina vegetale (olio di palma, acqua, olio di colza, emulsionanti: E471, E322; sale, acidificante: E330; aromi), acqua, zucchero, lievito, tuorlo d'uovo, glutine, siero di latte in polvere, sale, emulsionante: E472e; farina di frumento maltato, aromi, agenti di trattamento delle farine: E300, E920; colorante: E160b.
<i>Presenza di allergeni in tracce</i>	Può contenere tracce di sesamo, frutta a guscio e soia.
<i>Indicazione del TMC</i>	Da consumarsi preferibilmente entro il: gg/mm/aaaa

10. Ulteriori indicazioni in etichettatura

<i>Indice di revisione diciture</i>	G0R0911
<i>Sede dello stabilimento</i>	SAMMONTANA S.p.A. - Via Tosco Romagnola, 56 - Empoli (FI) - Italia
<i>Ulteriori indicazioni sul packaging</i>	Unità di vendita non frazionabile - Prodotto destinato ad uso professionale - Da consumarsi previa cottura

11. Indicazioni metrologiche: valori dichiarati

Parametro analitico	U.M.	Obiettivo
Peso dichiarato	g	63

12. Modalità di conservazione e preparazione

<i>Modalità di conservazione</i>	MODALITA' DI CONSERVAZIONE: conservare a temperature non superiori -18°C. Se scongelato non ricongelare. Una volta riattivato consumare entro 24 ore.
<i>Riattivazione / consigli per l'utilizzo</i>	INDICAZIONI DI LIEVITAZIONE TEMPERATURA 15°C - TEMPO 11-12 ore TEMPERATURA 20°C - TEMPO 6-7 ore TEMPERATURA 25°C - TEMPO 4-5 ore

ISTRUZIONI DI COTTURA: preriscaldare il forno alla temperatura di cottura e cuocere subito a 170°/180°C per 20-25 minuti.

13. Modalità apposizione lotto / TMC

Etichetta	Modalità di indicazione	Esempio	Posizione
Lotto	L+codice numerico a 4 cifre: ultima cifra dell'anno, seguita dal numero progressivo del giorno, secondo il calendario Giuliano	1032 (produzione del 01/02/11)	scatola - sacchetto
T.M.C.	Da consumarsi preferibilmente entro il: gg/mm/aaaa	Da consumarsi preferibilmente entro il: 31/10/2011	scatola - sacchetto