



Scheda P446280	Rev. 6	TM CROISSANT MIGNON MIX	Data emissione 12 gen 2015	Validità Dal Al 02 lug 2014 31 dic 2015
-------------------	-----------	-------------------------	-------------------------------	---

1. Anagrafica generale

Ragione sociale società	SAMMONTANA S.p.A.
Codice logistico	6280
Indirizzo società	Via Tosco Romagnola, 56 - 50053 Empoli (FI) - Italia
Marchio	TRE MARIE
EAN 13 (unità di vendita)	8003300062800
Famiglia	MONODOSI
Sottofamiglia	MONODOSI GIA' LIEV.
ITF14 (unità logistica)	08003300019392
TMC (termine minimo di conservazione)	8
Unità di misura di vendita	Collo
TMC unità di misura	Mesi
Pezzi	90
Porzioni	90

2. Descrizione del prodotto

Descrizione	Assortimento costituito da 30 croissant mignon con farcitura all'albicocca, dorati e decorati con cristalli di zucchero, 30 croissant mignon senza farcitura, lucidati in superficie e 30 croissant mignon farciti con crema nocciola cacao, dorati e decorati con scaglie di cioccolato. I prodotti sono già lievitati.
-------------	--

3. Confezionamento della singola unità

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

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 croissant mignon vuoto	22						

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, contenente 3 sacchetti in materiale plastico con all'interno 30 pezzi ciascuno 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	90	2,280	2,580	0,300	298	263	160	12,54



Scheda P446280	Rev. 6	TM CROISSANT MIGNON MIX	Data emissione 12 gen 2015	Validità Dal Al 02 lug 2014 31 dic 2015
-------------------	-----------	-------------------------	-------------------------------	---

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, lotto, n° colli, 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	95	60	5	12	60	12

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
B003 *	BASSO 60	80x120x90 max	60	12	5	60	12	1
S064	STRATO 12		12	12	1	12	12	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



Scheda P446280	Rev. 6	TM CROISSANT MIGNON MIX	Data emissione 12 gen 2015	Validità Dal Al 02 lug 2014 31 dic 2015
-------------------	-----------	-------------------------	-------------------------------	---

9. Etichettatura sulla u.v.

Nome commerciale prodotto TM CROISSANT MIGNON MIX

Denominazione legale o di vendita Prodotti da forno congelati

Diciture ingredienti

CROISSANT MIGNON ALL'ALBICOCCA

Ingredienti: farina di FRUMENTO, margarina vegetale (oli vegetali (palma, colza), acqua, emulsionanti: E471, E322; sale, acidificante: E330; aromi), farcitura all'albicocca 15,5% (zucchero, purea di albicocca 40%, sciroppo di glucosio-fruttosio, gelificante: E440; acidificante: E330; succo di limone concentrato, aromi), acqua, zucchero, BURRO, tuorlo d'UOVO, lievito, zucchero di decorazione 1,5%, GLUTINE, sale, olio di semi di girasole, aromi, emulsionanti: E472e, E473; addensanti: E412, E415; farina di FRUMENTO maltato, agenti di trattamento delle farine: E300, E920.

CROISSANT MIGNON VUOTO

Ingredienti: farina di FRUMENTO, margarina vegetale (oli vegetali (palma, colza), acqua, emulsionanti: E471, E322; sale, acidificante: E330; aromi), acqua, zucchero, BURRO, tuorlo d'UOVO, lievito, GLUTINE, sale, olio di semi di girasole, aromi, emulsionanti: E472e, E473; addensanti: E412, E415; farina di FRUMENTO maltato, agenti di trattamento delle farine: E300, E920.

CROISSANT MIGNON NOCCIOLA-CACAO

Ingredienti: farina di FRUMENTO, margarina vegetale (oli vegetali (palma, colza), acqua, emulsionanti: E471, E322; sale, acidificante: E330; aromi), crema nocciola cacao 14% (zucchero, oli e grassi vegetali (cocco, palmisti, palma, colza - in proporzione variabile), NOCCIOLE 11,5%, cacao magro 8%, emulsionante: E322 da SOIA; aromi), acqua, zucchero, BURRO, tuorlo d'UOVO, lievito, scaglie di cioccolato 1,5% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: E322 da SOIA; aromi), GLUTINE, sale, olio di semi di girasole, aromi, emulsionanti: E472e, E473; addensanti: E412, E415; farina di FRUMENTO maltato, agenti di trattamento delle farine: E300, E920.

Presenza di allergeni in tracce

CROISSANT MIGNON ALL'ALBICOCCA

Può contenere tracce di FRUTTA A GUSCIO, SOIA e SESAMO.

CROISSANT MIGNON VUOTO

Può contenere tracce FRUTTA A GUSCIO, SOIA e SESAMO.

CROISSANT MIGNON NOCCIOLA-CACAO

Può contenere tracce di SESAMO.

Indicazione del TMC

Da consumarsi preferibilmente entro fine: mm/aaaa

10. Ulteriori indicazioni in etichettatura

Indice di revisione diciture G0R1114

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

Ulteriori indicazioni sul packaging Unità di vendita non frazionabile - Prodotto destinato ad uso professionale.

11. 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 170/180°C per 15-18 minuti.



Scheda P446280	Rev. 6	TM CROISSANT MIGNON MIX	Data emissione 12 gen 2015	Validità Dal Al 02 lug 2014 31 dic 2015
-------------------	-----------	-------------------------	-------------------------------	---

12. 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	2032 (produzione del 01/02/12)	scatola
T.M.C.	Da consumarsi preferibilmente entro fine:mm/aaaa	Da consumarsi preferibilmente entro fine: 10/2012	scatola