



Scheda P446127.01	Rev. 0	PAIN A LA CREME PZ85 G80	Data emissione 12 dic 2014	Validità Dal 27 ott 2014 Al 31 dic 2024
----------------------	-----------	--------------------------	-------------------------------	---

1. Anagrafica generale

Ragione sociale società	SAMMONTANA S.p.A.
Codice logistico	6127
Indirizzo società	Via Tosco Romagnola, 56 - 50053 Empoli (FI) - Italia
Marchio	TRE MARIE
EAN 13 (unità di vendita)	8003300169219
Famiglia	MONODOSI
Sottofamiglia	MONODOSI PR.COT./GIA' COTTE
ITF14 (unità logistica)	08003300015349
TMC (termine minimo di conservazione)	8
Unità di misura di vendita	Collo
TMC unità di misura	Mesi
Linea di produzione	L9
Pezzi	85
Porzioni	85

2. Descrizione del prodotto

Descrizione	Fagottino di pasta lievitata lavorata a sfoglia, pronto da cuocere, farcito con crema gusto vaniglia, dorato in superficie, presenta dei tagli disposti a rete dai quali si può intravedere la farcitura
-------------	--

3. Confezionamento della singola unità

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

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	80						

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 85 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	85	6,800	7,100	0,300	393	193	247	18,7



Scheda P446127.01	Rev. 0	PAIN A LA CREME PZ85 G80	Data emissione 12 dic 2014	Validità Dal Al 27 ott 2014 31 dic 2024
----------------------	-----------	--------------------------	-------------------------------	---

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

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 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	163,2	72	6	12	72	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
A137 *	ALTO 72	80x120x190 max	72	12	6	72	12	1
S164	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

9. Etichettatura sulla u.v.

Nome commerciale prodotto

PAIN A LA CREME

Denominazione legale o di vendita

Prodotto da forno congelato

Diciture ingredienti

Ingredienti: farina di FRUMENTO, margarina vegetale (oli vegetali (palma, colza), acqua, emulsionanti: E471, E322; sale, acidificante: E330; aromi), crema 20,5% (acqua, zucchero, LATTE fresco intero pastorizzato, amido modificato, grassi vegetali (palma, girasole, cartamo), BURRO, conservante: E202; aromi), acqua, zucchero, lievito, GLUTINE, destrosio, sale, gelatina, addensanti: E412, E415, E466; emulsionante: E472e; aromi (contiene UOVA e GLUTINE), estratto di malto da ORZO e mais, farina di FRUMENTO maltato, agenti di trattamento delle farine: E300, E920.

Presenza di allergeni in tracce

Può contenere tracce di SOIA e FRUTTA A GUSCIO.

Indicazione del TMC

Da consumarsi preferibilmente entro fine: mm/aaaa



Scheda P446127.01	Rev. 0	PAIN A LA CREME PZ85 G80	Data emissione 12 dic 2014	Validità Dal 27 ott 2014 Al 31 dic 2024
----------------------	-----------	--------------------------	-------------------------------	---

10. Ulteriori indicazioni in etichettatura

Indice di revisione diciture G1R1114

Sede dello stabilimento SAMMONTANA S.p.A. - via Tosco Romagnola, 56 - Empoli (FI) - Italia - www.tremarie.it - info@tremarie.it

Ulteriori indicazioni sul packaging Unità di vendita non frazionabile - Prodotto destinato ad uso professionale
Numero verde aziendale e/o eventuali informazioni per il consumatore.

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	80	
Peso dichiarato u.v.	g	6800	

12. 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: Disporre i prodotti sulle teglie. Introdurre in forno preriscaldato a 170°C - 180°C per circa 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	2032 (produzione del 01/02/12)	scatola - sacchetto	
T.M.C.	Da consumarsi preferibilmente entro fine: mm/aaaa	Da consumarsi preferibilmente entro fine: 10/2012	scatola - sacchetto	