



Scheda 8275	Versione: 8275033	IP COR. MAES. CREMA	Data di emissione 18/12/2023	Valida dal 16/10/2023 Al 31/12/2099
----------------	-------------------	---------------------	---------------------------------	---

**Prodotti**

8275 IP COR. MAES. CREMA

**1. Anagrafica generale**

Ragione sociale società SAMMONTANA S.p.A.  
 Indirizzo società. Via Tosco Romagnola, 56 - 50053 Empoli ( FI ) - Italia  
 Codice cella 8275  
 Marchio IL PASTICCERE  
 EAN 13 (unità di vendita) 8005840382752  
 ITF 14 (cas) 08005840982754  
 T. M.C. 7  
 TMC unità di misura Mesi  
 Pezzi 60  
 Porzioni 60  
 Unità di misura di vendita CT  
 Codice doganale 19059080

**2. Descrizione del prodotto**

Descrizione Cornetto curvo, con farcitura alla crema, dorato in superficie e decorato con codette di zucchero.  
 Pronto forno - Pasta lievitata.

**3. Confezionamento singola unità**

Unità di vendita NO  
 Descrizione singola unità Un pezzo

**4. Confezionamento singola unità: valori**

Definizione	N° pezzi	Peso dich. (g)	Peso lordo (g)	Tara (g)	Lungh. (mm)	Largh. (mm)	Altezza (mm)	Volume (ml)
Valori singola unità	1	75,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000

**5. Confezionamento scatola/ fardello**

Unità di vendita SI  
 Descrizione scatola/ fardello Cassa americana in cartone ondulato, sigillata con nastro autoadesivo, contenente 1 sacchetto in materiale plastico con all'interno il prodotto crudo congelato.  
 Materiali Cassa: cartone ondulato  
 Sacchetto: film polietilene  
 Eventuali componenti aggiuntivi NO

**6. Confezionamento scatola/ fardello: valori**

Definizione	N° pezzi	Peso dich. (Kg)	Peso lordo (Kg)	Tara (Kg)	Lungh. (mm)	Largh. (mm)	Altezza (mm)	Volume (ml)
Valori scatola	60	4,500	4,820	0,320	393,000	238,000	292,000	27,700



Scheda 8275	Versione: 8275033	IP COR. MAES. CREMA	Data di emissione 18/12/2023	Valida dal 16/10/2023 Al 31/12/2099
----------------	-------------------	---------------------	---------------------------------	---

### 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, ITF 14, codifica SSCC.
Tipo bancale	EPAL 80 x 120
Tipo di avvolgimento bancale	Avvolto con film estensibile.

### 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
A	Alto		1902,000	60	10	6	60	10	1

### 9. Condizioni di trasporto e stoccaggio

Condizioni di stoccaggio	Conservare in cella frigorifera con temperatura non superiore a -25°C.
Condizioni di trasporto	Il trasporto deve avvenire in condizioni igieniche idonee e in ambiente asciutto; la temperatura non deve essere superiore a -25°C.

### 10. Etichettatura sulla u.v.

Nome commerciale prodotto	IP CORNETTO MAESTRO CREMA
Denominazione legale o di vendita	Prodotto da forno congelato
Diciture ingredienti.	Ingredienti: farina di FRUMENTO, margarina vegetale (grasso vegetale (palma), acqua, sale, emulsionante: E471; correttore acidità: E330), acqua, farcitura crema 12,5% (acqua, zucchero, amido modificato di mais, LATTE scremato in polvere, tuorlo d'UOVO, grasso vegetale (cocco), aromi, sale), zucchero, granella di decorazione 2,5% (zucchero, amido di patata, sciroppo di glucosio, agenti di rivestimento: E904, E901; olio di girasole), lievito madre (contiene FRUMENTO) 1,5%, tuorlo d'UOVO, lievito di birra, glutine di FRUMENTO, PANNA in polvere, sale, aromi (contiene LATTE), olio di girasole, fibra di FRUMENTO, amido modificato di mais, farina di FRUMENTO maltato, agente di trattamento della farina: E300.
Presenza di allergeni in tracce	Può contenere SOIA, FRUTTA A GUSCIO, SESAMO, SENAPE.
Indicazione del TMC	Da consumarsi preferibilmente entro fine: mese/anno
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 175°C-180°C per 25 minuti circa. - Prodotto destinato ad uso professionale.

### 11. Ulteriori indicazioni in etichettatura

Indice di revisione diciture	G0R1122
Sede dello stabilimento di produzione	SAMMONTANA S.p.A. Società Benefit - via Tosco Romagnola, 56 - 50053 Empoli (FI) - Italia Stabilimento - via Strà, 160 - 37030 Colognola ai Colli (VR) - Italia Stabilimento - via Provinciale di Mercatale, 258 - 50059 Vinci (FI) - Italia Il prodotto può essere realizzato in ognuno degli stabilimenti indicati.

### 12. Indicazioni metrologiche: valori dichiarati

Parametro analitico	U.M.	Obiettivo
Peso dichiarato	g	75
Peso dichiarato u.v.	g	4500

### 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
Prodotto cotto	1 pezzo (circa 65g)						
Energia ( kJ )		1754		1103			

*fundoPolo*



Scheda 8275	Versione: 8275033	IP COR. MAES. CREMA	Data di emissione 18/12/2023	Valida dal 16/10/2023 Al 31/12/2099
----------------	-------------------	---------------------	---------------------------------	---

**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 ( kcal )		417		262			
Grassi ( g )		24		15			
di cui acidi grassi saturi (g)		13		8,2			
Carboidrati ( g )		42		27			
di cui zuccheri ( g )		15		9,3			
Proteine ( g )		7,1		4,5			
Sale (g)		0,74		0,46			

**14. Modalità apposizione lotto / TMC**

Etichetta	Modalità di indicazione	Esempio	Posizione
Lotto	Il codice è composto da N°1 cifra (indica l'anno in corso), N°3 cifre (giorno giuliano dell'anno), N°1 lettera (stabilimento di produzione), N°1 cifra (linea di produzione), N°1 cifra (numero o lettera logistico).	8125C20	scatola - sacchetto
T.M.C.	Da consumarsi preferibilmente entro fine: mese/anno (mm/yyyy)	10/2018	scatola - sacchetto