



Scheda 8309	Versione: 8309025	IP CROISSANT MIGNON MIX	Data di emissione 22/03/2024	Valida dal 18/03/2024 Al 31/12/2099
----------------	-------------------	-------------------------	---------------------------------	---

Prodotti

8309 IP CROISSANT MIGNON MIX

1. Anagrafica generale

Ragione sociale società SAMMONTANA S.p.A.
 Indirizzo società. Via Tosco Romagnola, 56 - 50053 Empoli (FI) - Italia
 Codice cella 8309
 Marchio IL PASTICCERE
 EAN 13 (unità di vendita) 8005840383094
 ITF 14 (cas) 08005840983096
 T. M.C. 8
 TMC unità di misura Mesi
 Pezzi 90
 Porzioni 90
 Unità di misura di vendita CT
 Codice doganale 19059080

2. Descrizione del prodotto

Descrizione Assortimento costituito da
 30 croissant mignon con farcitura all'albicocca, decorati con granuli di zucchero;
 30 croissant mignon senza farcitura, lucidati in superficie;
 30 croissant mignon farciti con crema nocciole cacao, decorati con scagliette di cioccolato.
 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	22,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
Caratteristiche della singola unità peso Max	1	27,000	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 3 sacchetti in materiale plastico con all'interno 30 pezzi ciascuno di prodotto crudo congelato.
 Materiali Cassa: cartone ondulato
 Sacchetto: film polietilene
 Eventuali componenti aggiuntivi NO



Scheda 8309	Versione: 8309025	IP CROISSANT MIGNON MIX	Data di emissione 22/03/2024	Valida dal 18/03/2024 Al 31/12/2099
----------------	-------------------	-------------------------	---------------------------------	---

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	90	2,280	2,510	0,230	297,000	262,000	159,000	12,400

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
B	Basso		945,000	60	12	5	60	12	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 CROISSANT MIGNON MIX
Denominazione legale o di vendita	Prodotto da forno congelato
Diciture ingredienti.	<p>IP CROISSANT MIGNON ALBICOCCA - Ingredienti: farina di FRUMENTO, margarina vegetale (grasso vegetale (palma), acqua, sale, emulsionante: E471; correttore acidità: E330), farcitura all'albicocca 15% (zucchero, purea di albicocca 40% di cui 6% sul prodotto finito, sciroppo di glucosio-fruttosio, gelificante: E440; correttore acidità: E330; succo di limone concentrato, aromi), acqua, zucchero, BURRO, zucchero decoro 2,5%, lievito di birra, tuorlo d'UOVO, glutine di FRUMENTO, sale, aroma, olio di girasole, amido modificato di mais, fibra di FRUMENTO, farina di FRUMENTO maltato, agente di trattamento della farina: E300.</p> <p>IP CROISSANT MIGNON VUOTO - Ingredienti: farina di FRUMENTO, margarina vegetale (grasso vegetale (palma), acqua, sale, emulsionante: E471; correttore acidità: E330), acqua, zucchero, BURRO, lievito di birra, tuorlo d'UOVO, glutine di FRUMENTO, sale, aroma, olio di girasole, amido modificato di mais, fibra di FRUMENTO, farina di FRUMENTO maltato, agente di trattamento della farina: E300.</p> <p>IP CROISSANT MIGNON NOC. CACAO - Ingredienti: farina di FRUMENTO, margarina vegetale (grasso vegetale (palma), acqua, sale, emulsionante: E471; correttore acidità: E330), farcitura crema nocciole-cacao 14% (zucchero, oli vegetali (girasole, cocco), pasta di NOCCIOLE 11,5% di cui 1,6% sul prodotto finito, cacao magro 7,5% di cui 1% sul prodotto finito, burro di cacao, LATTOSIO, aromi, emulsionante: E322 (SOIA)), acqua, zucchero, BURRO, scaglietta di cioccolato 2,5% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: E322 (SOIA); aromi), lievito di birra, tuorlo d'UOVO, glutine di FRUMENTO, sale, aroma, olio di girasole, amido modificato di mais, fibra di FRUMENTO, farina di FRUMENTO maltato, agente di trattamento della farina: E300.</p>
Presenza di allergeni in tracce	<p>IP CROISSANT MIGNON ALBICOCCA - Può contenere SOIA, FRUTTA A GUSCIO, SESAMO, SENAPE.</p> <p>IP CROISSANT MIGNON VUOTO - Può contenere SOIA, FRUTTA A GUSCIO, SESAMO, SENAPE.</p> <p>IP CROISSANT MIGNON NOC. CACAO - Può contenere ALTRA FRUTTA A GUSCIO, SESAMO, SENAPE.</p>
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.



Scheda 8309	Versione: 8309025	IP CROISSANT MIGNON MIX	Data di emissione 22/03/2024	Valida dal 18/03/2024 Al 31/12/2099
----------------	-------------------	-------------------------	---------------------------------	---

10. Etichettatura sulla u.v.

Riattivazione / consigli per l'utilizzo

ISTRUZIONI D'USO: introdurre in forno preriscaldato a 170°C-180°C per 20-25 minuti. - Prodotto destinato ad uso professionale.

11. Ulteriori indicazioni in etichettatura

Indice di revisione diciture

GOR1222

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	22 - 27
Peso dichiarato u.v.	g	2280

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	IP CROISSANT MIGNON ALBICOCCA - 1 pezzo (circa 23g)						
Energia (kJ)		1944		441			
Energia (kcal)		463		105			
Grassi (g)		27		6,1			
di cui acidi grassi saturi (g)		15		3,4			
Carboidrati (g)		48		11			
di cui zuccheri (g)		22		5,0			
Proteine (g)		6,5		1,5			
Sale (g)		0,67		0,15			
Prodotto cotto	IP CROISSANT MIGNON VUOTO - 1 pezzo (circa 18g)						
Energia (kJ)		2151		379			
Energia (kcal)		512		90			
Grassi (g)		35		6,1			
di cui acidi grassi saturi (g)		19		3,4			
Carboidrati (g)		41		7,1			
di cui zuccheri (g)		7,9		1,4			
Proteine (g)		8,2		1,5			
Sale (g)		0,86		0,15			
Prodotto cotto	IP CROISSANT MIGNON NOC. CACAO - 1 pezzo (circa 23g)						
Energia (kJ)		2155		489			
Energia (kcal)		514		117			
Grassi (g)		34		7,7			
di cui acidi grassi saturi (g)		18		4,0			



Scheda 8309	Versione: 8309025	IP CROISSANT MIGNON MIX	Data di emissione 22/03/2024	Valida dal 18/03/2024 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
Carboidrati (g)		44		10			
di cui zuccheri (g)		19		4,2			
Proteine (g)		7,3		1,7			
Sale (g)		0,68		0,15			

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

Fundo Palo