



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*