



Scheda	Versione: 8359041	IP COR 5 CEREALI MIELE	Data di emissione	Valida dal
8359			15/02/2024	17/10/2022 Al 31/12/2099

Prodotti

8359 IP COR 5 CEREALI MIELE

1. Anagrafica generale

Ragione sociale società SAMMONTANA S.p.A.
Indirizzo società. Via Tosco Romagnola, 56 - 50053 Empoli (FI) - Italia
Codice cella 8359
Marchio IL PASTICCERE
EAN 13 (unità di vendita) 8005840383599
ITF 14 (cas) 08005840983591
T. M.C. 8
TMC unità di misura Mesi
Pezzi 70
Porzioni 70
Unità di misura di vendita CT
Codice doganale 19059080

2. Descrizione del prodotto

Descrizione Cornetto diritto con farina ai 5 cereali e con farcitura al miele.
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	70	5,250	5,605	0,355	393,000	238,000	348,000	32,500

Fundo Palo



Scheda	Versione: 8359041	IP COR 5 CEREALI MIELE	Data di emissione	Valida dal
8359			15/02/2024	17/10/2022 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		1890,000	50	10	5	50	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 AI 5 CEREALI MIELE
Denominazione legale o di vendita	Prodotto da forno congelato
Diciture ingredienti.	Ingredienti: cereali 32,5% (farina di FRUMENTO, crusca di FRUMENTO 3%, farina di AVENA 0,3%, farina di ORZO 0,3%, farina di SEGALE 0,3%, farina di riso 0,3%), margarina vegetale (grasso vegetale (palma), acqua, sale, emulsionante: E471; correttore acidità: E330), acqua, farcitura al miele 11,5% (miele 42% di cui 4,8% sul prodotto finito, zucchero, acqua, sciroppo di glucosio-fruttosio, gelificante: E440; amido modificato di mais, aromi, correttore acidità: E330), zucchero di canna 2,5%, lievito madre (contiene FRUMENTO) 2%, lievito di birra, glutine di FRUMENTO, fibre vegetali (patata, psyllium, bambu - in proporzione variabile), farina di grano saraceno 0,3%, zucchero, sale, estratto di malto da ORZO, aroma (contiene ORZO), semi di SESAMO, semi di lino, olio di oliva, emulsionanti: E471, E472e; olio di girasole, amido modificato di mais, agente di trattamento della farina: E300.
Presenza di allergeni in tracce	Può contenere LATTE, UOVA, SOIA, FRUTTA A GUSCIO, 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 170°C-180°C per 20-25 minuti. - Prodotto destinato ad uso professionale.

11. Ulteriori indicazioni in etichettatura

Indice di revisione diciture	G0R1222
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.
Claim nutrizionali e/o salutistici	-Fonte di Fibre

12. Indicazioni metrologiche: valori dichiarati

Parametro analitico	U.M.	Obiettivo
Peso dichiarato	g	75
Peso dichiarato u.v.	g	5250

Fundo Palo



Scheda	Versione: 8359041	IP COR 5 CEREALI MIELE	Data di emissione	Valida dal
8359			15/02/2024	17/10/2022
				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
Prodotto cotto	1 pezzo (circa 63g)						
Energia (kJ)		1705		1067			
Energia (kcal)		405		254			
Grassi (g)		23		14			
di cui acidi grassi saturi (g)		12		7,7			
Carboidrati (g)		42		26			
di cui zuccheri (g)		14		8,7			
Fibre (g)		3,5		2,2			
Proteine (g)		6,3		3,9			
Sale (g)		0,59		0,37			

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