

Scheda P570246	Rev. 6	Panino maggiolino	Data emissione 12 dic 2014	Validità Dal 08 ago 2014 Al 31 dic 2024
-------------------	-----------	-------------------	-------------------------------	---

1. Anagrafica generale

Ragione sociale società	SAMMONTANA S.p.A.
Indirizzo società	Via Tosco Romagnola, 56 - 50053 Empoli (FI) - Italia
Marchio	BONCHEF
Famiglia	SAMMONTANA
Sottofamiglia	BONCHEF
Codice logistico	8658
ITF14 (unità logistica)	08005840986585
TMC (termine minimo di conservazione)	18
TMC unità di misura	Mesi
Unità di misura di vendita	NR
Pezzi	95
Porzioni	95

2. Descrizione del prodotto

Descrizione Panino parzialmente cotto di forma tonda con superficie liscia con taglio centrale di colore bruno dorato. La consistenza è soffice all'interno, croccante in superficie e facilmente deglutibile.

3. Confezionamento della singola unità

Unità di vendita (si/no)	NO
Descrizione unità di consumo	1 panino

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	40						

4. Confezionamento imballo / cassa / fardello

Unità di vendita (si/no)	SI
Descrizione unità di vendita imballo	Scatola americana con sacchetto contenente 95 pezzi.
Materiali	Cassa americana in cartone ondulato con copertina bianca (TBSL/363) Sacchetto in HDPE

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	95	3,800	4,180	0,380	400	300	260	31,20

5. Pallettizzazione

<i>Descrizione</i>	Il pallet è tenuto compatto e stabile mediante filmatura con film estensibile; identificato con 2 etichette logistiche sui lati adiacenti. Sono presente 3 interfalde di cartone.
<i>Tipo bancale</i>	Epal 80 x 120 cm
<i>Tipo di avvolgimento bancale</i>	Avvolto con film estensibile



Scheda P570246	Rev. 6	Panino maggiolino	Data emissione 12 dic 2014	Validità Dal 08 ago 2014 Al 31 dic 2024
-------------------	-----------	-------------------	-------------------------------	---

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	197	56	7	8	56	8

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
A087 *	ALTO 56	80x120x190 max	56	8	7	56	8	1
S098	STRATO 8		8	8	1	8	8	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.

Registrazione delle temperature di trasporto da rilasciare al momento della consegna.

9. Etichettatura sulla u.v.

Denominazione legale o di vendita

Pane tipo "0" parzialmente cotto surgelato

Diciture ingredienti

Ingredienti: Farina di FRUMENTO tipo "0", acqua, lievito, sale, farina di CEREALI maltati.

Presenza di allergeni in tracce

Può contenere tracce di LATTE, SESAMO, SOIA.

Indicazione del TMC

Da consumarsi preferibilmente entro il: gg/mm/aaaa



Scheda P570246	Rev. 6	Panino maggiolino	Data emissione 12 dic 2014	Validità Dal Al 08 ago 2014 31 dic 2024
-------------------	-----------	-------------------	-------------------------------	---

10. Ulteriori indicazioni in etichettatura

Indice di revisione diciture G0R0714

Sede dello stabilimento SAMMONTANA S.p.A. - Via Tosco Romagnola, 56 - Empoli (FI) - Italia

Ulteriori indicazioni sul packaging

INFORMAZIONE DA STAMPARE SU ETICHETTA PRODOTTO (INTERNA)

Codice logistico
 Nome commerciale prodotto
 Denominazione di vendita
 Diciture ingredienti
 Indice di revisione diciture
 Ragione Sociale Sammontana
 Modalità di conservazione
 Riattivazione/consigli per l'utilizzo
 "Da consumarsi preferibilmente entro il:" gg/mm/aaaa
 Lotto
 Peso netto - peso singolo pezzo - n°pezzi
 "Prodotto destinato ad uso professionale"
 "Unità di vendita non frazionabile"
 "Prima della somministrazione seguire rigorosamente le istruzioni d'uso indicate"

INFORMAZIONE DA STAMPARE SU ETICHETTA ESTERNA (COLLO)

Codice logistico
 Nome commerciale prodotto
 Denominazione di vendita
 Riattivazione/consigli per l'utilizzo
 Lotto
 "Da consumarsi preferibilmente entro il:" gg/mm/aaaa
 Peso dichiarato
 Peso singolo peso
 N°pezzi
 Codice EAN
 Indice di revisione diciture
 "Prodotto destinato ad uso professionale"
 "Unità di vendita non frazionabile"
 "Prima della somministrazione seguire rigorosamente le istruzioni d'uso indicate"

Ulteriori indicazioni sulla cassa/fardello

INFORMAZIONI STAMPATE SULL' IMBALLO:

Logo Bonchef
 Ragione sociale Sammontana
 Modalità di conservazione
 "Ingredienti: vedi confezioni interne"
 "Da consumarsi preferibilmente entro il: vedi lato scatola"

11. Indicazioni metrologiche: valori dichiarati

Parametro analitico	U.M.	Obiettivo	
Peso dichiarato	g	3.800	



Scheda P570246	Rev. 6	Panino maggiolino	Data emissione 12 dic 2014	Validità Dal 08 ago 2014 Al 31 dic 2024
-------------------	-----------	-------------------	-------------------------------	---

12. Modalità di conservazione e preparazione

Modalità di conservazione Conservare a temperatura non superiore a -18°C. Dopo il rinvenimento non ricongelare e consumare entro 24 ore.

Riattivazione / consigli per l'utilizzo Introdurre in forno preriscaldato a 200/220°C per 5 minuti circa. Non utilizzare forno a microonde.

13. Modalità apposizione lotto / TMC

Etichetta	Modalità di indicazione	Esempio	Posizione
Lotto	Il numero di lotto è rappresentato da 5 cifre: 3 cifre corrispondenti al giorno di produzione espresso come numero progressivo dall'inizio dell'anno+ 2 cifre corrispondenti alle ultime due cifre dell'anno di produzione.	31811 (produzione del 14/11/11)	etichetta interna confezione ed etichetta collo
T.M.C.	Il termine minimo di conservazione è rappresentato da 8 numeri e precisamente: il giorno, il mese, le quattro cifre dell'anno.	Da consumarsi preferibilmente entro il: 27/07/2011	etichetta interna confezione ed etichetta collo