





ST / TD 70047 REV. 7 DEL/ OF 27/10/2022

DENOMINAZIONE DI VENDITA/SALE DENOMINATION

Cipolle Rosse a fette Caramellate - Senza Glutine

Caramelized Sliced Red Onions - Gluten Free

MARCHIO/ BRAND

Top Food

COD INTERNO / INTERNAL CODE

70047

UNITA' DI VENDITA / SALE UNIT

Latta da / Can of 800 g e



CARATTERISTICHE GENERALI / GENERAL CHARACTERISTICS

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Cipolle rosse (75%), zucchero di canna, acqua, aceto di vino rosso, olio di semi di girasole, aceto balsamico di Modena IGP (aceto di vino, mosto d'uva concentrato,

colorante: caramello), sale, correttore di acidità: acido citrico.

Red Onions (75%), brown sugar, water, red wine vinegar, sunflower oil, balsamic vinegar of Modena (wine vinegar, concentrated grape must, food coloring agent: caramel), salt, acidity regulator: citric acid.

ORIGINE DELLE CIPOLLE / ORIGIN OF ONIONS

UE / EU

Correttore di acidità: acido citrico (E330). Colorante: caramello (E150d). CONTIENE

SOLFITI.

ELENCO ADDITIVI / ADDITIVES LIST

Acidity regulators: citric acid (E330). Food Coloring agent: caramel (E150d).

CONTAINS SULPHITES.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO / GENERAL CHARACTERISTICS

ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

ASPETTO - COLORE / APPEARENCE-COULOR cipolle rosse a fette caramellate / Red caramelised sliced onions

CONSISTENZA / CONSISTENCY leggermente croccante / slightly crunchy
ODORE / SMELL tipico del prodotto / typical of the product

SAPORE / TASTE delicatamente caramellata, tipico di una cipolla caramellata / delicately

caramelized, typical of a caramelised onion

CHIMICO-FISICHE / CHEMICAL-PHYSICAL

ph: $3,8 \pm 0,2$

MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL

CARICA BATTERICA MESOFILA / MESOPHILIC BACTERIAL Assenti

LOAD

SPORE DI SPORIGENI ANAEROBI / ANAEROBIC SPORIGEN
ASSE

SPORES

Assenti

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO/ PRODUCTION AND PACKAGING TECHNOLOGY

Conserva vegetale a base di cipolle rosse affettate cotte in liquido agrodolce a base di zucchero e aceto, confezionate in latta in banda stagnata e successivamente pastorizzate per rendere stabile il prodotto a temperatura ambiente./ Vegetable preserves based on red sliced onions cooked in sweet and sour liquid with sugar and vinegar, packed in a tinplate can and then pasteurized to ensure commercial stability.

MODALITA' DI STOCCAGGIO, TRASPORTO, CONSERVAZIONE / STORAGE, TRANSPORTATION, PRESERVATION

Conservare e trasportare in luogo fresco e asciutto. Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni. / Store and transport in a cool, dry place. Once opened, keep refrigerated and consume within 3 days.









CODIFICA LOTTO DI PRODUZIONE / CODING OF LOT OF PRODUCTION

Sulla latta vengono stampati i seguenti dati mobili: lotto composto da (L) + lettera dell'anno per le conserve vegetali + giorno progressivo dell'anno di produzione (es LU153 prodotta il 02/06/2021), termine minimo di conservazione. / The following mobile data are printed on the can: lot is composed of (L) + letter of the year for vegetable conserves + progressive day of the year of production (eg LU153 produced on 02/06/2021), BB date.

STABILITA' COMMERCIALE / SHELF LIFE

36 mesi / months

DICHIARAZIONI / LABEL	
Sistema qualità conforme ai requisiti BRC, GMP inter	ne. HACCP conforme ai requisiti del Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852/2004, Reg. CE complying with BRC, GMP requirements. HACCP complies with the requirements of Reg. EC ent amendments.
RICONOSCIMENTO CEE / APPROVED EU FOOD ESTABLISHMENTS	Trasformazione e riconfezionamento di prodotti lattiero caseari X5R7P. / Processing and re-packaging of dairy products X5R7P.
ETICHETTA / LABEL	Conforme al Reg. UE n° 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25/10/2011. La dicitura "senza glutine" (< 20 ppm) è riportata ai sensi del Reg UE 828/2014 e Reg UE 1155/2013. / Compliant with EU Regulation No. 1169/2011 of the European Parliament and Council of 25/10/2011. The phrase "gluten-free" (<20 ppm) is reported in accordance with Reg UE 828/2014 and Reg UE 1155/2013.
ОGM / <i>GMO</i>	OGM-free (Reg. CE 1829/2003 del 22/09/2003 e Reg. CE 1830/2003 del 22/09/2003 e successive modifiche) sulla base delle informazioni ricevute dai nostri fornitori. / GMO-free (EC Regulation 1829/2003 of 22/09/2003 and Regulation EC 1830/2003 of 22/09/2003 and subsequent amendments) on the basis of information received from our suppliers.
PESTICIDI / PESTICIDES	In conformità alle leggi vigenti (Reg. CE 396/2005 e succ.modifiche) / In compliance with applicable laws (Reg. CE 396/2005 and subsequent amendments)
METALLI PESANTI / HEAVY METALS	In conformità alle leggi vigenti (Reg. CE 1881/2006 del 19.12.2006 e succ. modifiche; Reg. CE 629/2008 del 02.07.2008 e succ. modifiche) / In compliance with applicable laws (Reg. CE 1881/2006 of 19.12.2006 and subsequent amendments; Reg. CE 629/2008 of 02.07.2008 and subsequent amendments)
IRRAGGIAMENTO / RADIATION	Né il prodotto finito, né le materie prime utilizzate sono state sottoposte a trattamento con radiazioni ionizzanti / Neither the finished product nor the raw materials used have been treated with ionizing radiation
IDONEITA' IMBALLO / PACKAGING SUITABILITY	Imballo a contatto con l'alimento conforme alle leggi vigenti (Reg. CEE 1935/2004 del 27/10/2004, Reg. 10/2011/UE e s.m.i., DM 21/03/1973 e s.m.i., DPR 777/82 e s.m.i.) / Packing in contact with food complying with applicable laws (Reg. CEE 1935/2004 of 27/10/2004, Reg. 10/2011 / EU and ss.mm.ii, DM 21/03/1973 and ss.mm.ii, DPR 777/82 and ss.mm.ii)

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING FORMATO / SIZE	
	occiolato: 600g $$ / Can of 850 ml. Net weight: 800 g Θ . Drained weight: 600 g. : circa 5,4 Kg
IMBALLO / PACKAGING	
primario / primary packaging	Coperchio e latta in banda stagnata con interno smaltato bianco (FE 40 = acciaio). Dimensioni: \emptyset 99 x 118 mm / <i>Tinplate lid and can with white enamelled interior</i>
secondario / secondary packaging	Termoformato da 6 latte / Thermophormed with 6 cans
PALLET / PALLET	
Epal 80 X 120 X 15	da 144 confezioni (864 latte) / of 144 packs (864 cans)
	16 confezioni per ciascuno dei 9 strati. / 16 packs for each of 9 layers







ST / TD 70047 REV. 7 DEL/ OF 27/10/2022

IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT IDENTIFICATION

codice ean 13 / ean code 13 8032942641999

DESTINAZIONE D'USO / INTENDED USE

Il prodotto è adatto a tutti i gruppi di consumatori esclusi coloro per i quali esista una specifica controindicazione. / The product is suitable for all groups of consumers, excluding those for whom there is a specific contraindication.

DICHIARAZIONE ALLERGENI - Riferimento alle Direttive 2003/89/CE e 2006/14/CE. / ALLERGENS - Relevant legislation: Directives 2003/89/EC and 2006/14/EC.

PRODOTTO / PRODUCT: cipolle rosse in agrodoclce / red onions in sweet and sour

PRODUTTO / PRODUCT : CI	polle rosse in agrodod	ice / rea onions in sw	eet ana sour		
ELENCO ALLERGENI / ALLERGENS LIST	Presente nel prodotto / Present in the product	Presente sulla linea produttiva / Present in the production line	Presente in stabilimento / Present in the plant	Rischio di contaminazione crociata / risk of cross contamination	
Cereali conteneneti glutine: Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o le loro varietà ibridate e prodotti derivati / Cereals containing gluten, namely: Wheat, rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof.	NO	NO	NO	NO	
Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products thereof	NO	NO	NO	NO	
Uova e prodotti a base di uova / Eggs and products thereof	NO	NO	NO	NO	
Pesce azzurro e prodotti a base di pesce / Fish and products thereof	NO	NO	NO	NO	
Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and products thereof	NO	NO	NO	NO	
Soia e prodotti a base di soia / Soybeans and products thereof	NO	NO	NO	NO	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose).	NO	NO	NO	NO	
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù - *anacardi, noci pecan, noci del Brasile, *pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati) / Nuts namely (almonds, hazelnuts, walnuts, * cashews, pecan nuts, Brazil nuts, *pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts and products thereof)	NO	NO	NO	NO	
Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products thereof	NO	NO	NO	NO	
Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products thereof	NO	NO	NO	NO	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame seeds and products thereof	NO	NO	NO	NO	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 / Sulphurous anhydride and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l in terms of the total SO2	NO	SI	SI	SI	
Lupino e prodotti a base di lupini / Lupin and products thereof	NO	NO	NO	NO	
Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products thereof	NO	NO	NO	NO	







ST / TD 70047 REV. 7 DEL/ OF 27/10/2022

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITION DECLA	ARATION					
Valori nutrizionali med	Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto / Average values per 100 g of product					
ENERGIA / ENERGY 142 kJ - 32 kcal						
GRASSI / FAT	0,3 g					
di cui acidi grassi saturi / of which saturates 0 g						
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE 6,1 g					
di cui zuccheri / of which sugars	6,1 g					
FIBRE / FIBRE	1,0 g					
PROTEINE / PROTEIN 1,0 g						
ALE / SALT 1,07 g						

Scheda tecnica approvata dal controllo qualità / *Technical data sheet approved by the Quality Control*Dott.ssa Miriam Dolce







ST / TD 10041 REV. 15 DEL/ OF 02/06/2022

DENOMINAZIONE DI VENDITA/SALE DENOMINATION

Tomato Ketchup - gluten free

MARCHIO/ BRAND

Top Food

COD INTERNO / INTERNAL CODE

10041

UNITA' DI VENDITA / SALE UNIT

Squeezer da / Squeeze bottle of 1070 g e



CARATTERISTICHE GENERALI / GENERAL CHARACTERISTICS

Semi-concentrato di pomodoro (65%), aceto di vino, zucchero, sciroppo di glucosio/fruttosio, amido modificato di mais, sale, aromi, antiossidante: E300,

conservante: E202.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

semi-concentrate of tomato (65%), wine vinegar, sugar, glucose/fructose syrup, modified maize starch, salt, flavourings, antioxidant: E300, preservative: E202.

ORIGINE DEL POMODORO / ORIGIN OF TOMATO

ELENCO ADDITIVI / ADDITIVES LIST

Italia / Italy

Addensanti: amido modificato di mais. Antiossidante: acido ascorbico (E300).

Conservante: potassio sorbato (E202).

Thickening agent: modiefied maize starch. Antioxidant: ascorbic acid (E300).

Preservative: potassium sorbate (E202).

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO / GENERAL CHARACTERISTICS

ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

ASPETTO - COLORE / APPEARENCE-COULOR Salsa omogenea di colore rosso vivo / Colour bright red homogeneous paste

CONSISTENZA / CONSISTENCY Viscosità media, versabile, semifluida / Medium viscosity, pourable, semifluid

ODORE / SMELL Tipica del prodotto / Typical of the product

SAPORE / TASTE Tipico del prodotto acidulo speziato / Acidulous, spicy, typical of the product

CHIMICO-FISICHE / CHEMICAL-PHYSICAL

ph: 3,7 +/-0,1 Residuo ottico/brix: 30 +/-1 Consistenza / consistency: 4 +/-1

MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL

CBT / TMC < 1000 ufc/g
E.COLI / E.COLI
ENTEROBATTERI / ENTEROBACTERIA < 10 ufc/g
ENTEROBATTERI / YEASTS AND MOULDS < 10 ufc/g
SALMONELLA / SALMONELLA Assente in 25g
CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI / SULFITE REDUCING
ANAEROBIC BACTERIA
STAFILOCOCCO coag pos / STAPHYLOCOCCUS spp < 10 ufc/g

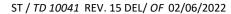
STAFILOCOCCO coag pos / STAPHYLOCOCCUS spp < 10 ufc/g

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO/ PRODUCTION AND PACKAGING TECHNOLOGY

Cottura degli ingredienti previsti dalla ricetta e successivo riempimento a caldo in squeezer da 1000 ml / The ingredients of the recipe are cooked and then tha sauce is hot-filled in squeezer bottles of 1000 ml.

MODALITA' DI STOCCAGGIO, TRASPORTO, CONSERVAZIONE / STORAGE, TRANSPORTATION, PRESERVATION

Conservare e trasportare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore. Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero e consumare entro 20 giorni. / Store and transport in a cool, dry place away from heat sources. Once opened, keep refrigerated and consume within 20 days.









CODIFICA LOTTO DI PRODUZIONE / CODING OF LOT OF PRODUCTION

Sulla confezione vengono stampati i seguenti dati mobili: lotto composto da (L) + lettera dell'anno per le conserve vegetali + giorno progressivo dell'anno di produzione (es LU154 prodotta il 04/06/2021), termine minimo di conservazione. / The following mobile data are printed on the pack: lot is composed of (L) + letter of the year for vegetable conserves + progressive day of the year of production (eg LU154 produced on 04/06/2021), BB date.

STABILITA' COMMERCIALE / SHELF LIFE

15 mesi / months

	ne. HACCP conforme ai requisiti del Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852/2004, Reg. CE complying with BRC, GMP requirements. HACCP complies with the requirements of Reg. EC nt amendments.
RICONOSCIMENTO CEE / APPROVED EU FOOD ESTABLISHMENTS	Trasformazione e riconfezionamento di prodotti lattiero caseari X5R7P. / Processing and re-packaging of dairy products X5R7P.
ETICHETTA / LABEL	Conforme al Reg. UE n° 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25/10/2011. Decreto 16/11/17 relativo alla dichiarazione di origine del pomodoro. La dicitura "senza glutine" (< 20 ppm) è riportata ai sensi del Reg UE 828/2014 e Reg UE 1155/2013. / Compliant with EU Regulation No. 1169/2011 of the European Parliament and Council of 25/10/2011. Decree 16/11/17 relating to the declaration of tomato origin. The phrase "gluten-free" (<20 ppm) is reported in accordance with Reg UE 828/2014 and Reg UE 1155/2013.
ОGM / <i>GMO</i>	OGM-free (Reg. CE 1829/2003 del 22/09/2003 e Reg. CE 1830/2003 del 22/09/2003 e successive modifiche) sulla base delle informazioni ricevute dai nostri fornitori. / GMO-free (EC Regulation 1829/2003 of 22/09/2003 and Regulation EC 1830/2003 of 22/09/2003 and subsequent amendments) on the basis of information received from our suppliers.
PESTICIDI / PESTICIDES	In conformità alle leggi vigenti (Reg. CE 396/2005 e succ.modifiche) / In compliance with applicable laws (Reg. CE 396/2005 and subsequent amendments)
METALLI PESANTI / HEAVY METALS	In conformità alle leggi vigenti (Reg. CE 1881/2006 del 19.12.2006 e succ. modifiche; Reg. CE 629/2008 del 02.07.2008 e succ. modifiche) / In compliance with applicable laws (Reg. CE 1881/2006 of 19.12.2006 and subsequent amendments; Reg. CE 629/2008 of 02.07.2008 and subsequent amendments)
IRRAGGIAMENTO / RADIATION	Né il prodotto finito, né le materie prime utilizzate sono state sottoposte a trattamento con radiazioni ionizzanti / Neither the finished product nor the raw materials used have been treated with ionizing radiation
IDONEITA' IMBALLO / PACKAGING SUITABILITY CONFEZIONAMENTO / PACKAGING	Imballo a contatto con l'alimento conforme alle leggi vigenti (Reg. CEE 1935/2004 del 27/10/2004, Reg. 10/2011/UE e s.m.i., DM 21/03/1973 e s.m.i., DPR 777/82 e s.m.i.) / Packing in contact with food complying with applicable laws (Reg. CEE 1935/2004 of 27/10/2004, Reg. 10/2011 / EU and ss.mm.ii, DM 21/03/1973 and ss.mm.ii, DPR 777/82 and ss.mm.ii)

CONFEZIONAMENTO / *PACKAGING*

Squeezer da / Squeeze bottle of 1000 ml - Peso netto / Net weight : 1070 g \odot Peso lordo della confezione / Gross weight of the pack: circa / about 9,12 kg

IMBALLO / PACKAGING

Flacone in multistrato in PP con BARRIERA EVOH (O07 = plastica), chiusura Flip Top
(PP5 = plastica) e liner interno termosaldato (C/PE 90 = plastica). Sleever (O07 =
plastica). Dimensioni: 107 x h 235 x 67 mm / Multilayer PP bottle with EVOH
BARRIER, FLIP TOP closing and internal thermosealed liner. Dimensions: 107 x h
235 x 67 mm
Termoformato (LDPE 04 = plastica) da 8 squeezer con falda in cartone (PAP20 =
carta) /Thermophormed with 8 squeeze-bottles with cardboard flap.
Dimensioni/Dimensions: 210x280x240 mm







ST / TD 10041 REV. 15 DEL/ OF 02/06/2022

<u>PALLET / PALLET</u> Epal 80 X 120 X 15

75 confezioni / packs (600 squeezer / squeeze bottle) 5 strati da 15 confezioni / 5 layers per 15 packs

IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT IDENTIFICATION

codice ean 13 / ean code 13 8 032942 640206

DESTINAZIONE D'USO / INTENDED USE

Il prodotto è adatto a tutti i gruppi di consumatori esclusi coloro per i quali esista una specifica controindicazione. / The product is suitable for all groups of consumers, excluding those for whom there is a specific contraindication.

DICHIARAZIONE ALLERGENI - Riferimento alle Direttive 2003/89/CE e 2006/14/CE. / ALLERGENS - Relevant legislation: Directives 2003/89/EC and 2006/14/EC.

PRODOTTO / PRODUCT: Tomato ketchup

PRODUI	TO / PRODUCT : TO	mato ketchup			
ELENCO ALLERGENI / ALLERGENS LIST	Presente nel prodotto / Present in the product	Presente sulla linea produttiva / Present in the production line	Presente in stabilimento / Present in the plant	Rischio di contaminazione crociata / risk of cross contamination	
Cereali conteneneti glutine: Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o le loro varietà ibridate e prodotti derivati / Cereals containing gluten, namely: Wheat, rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof.	NO	NO	NO	NO	
Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products thereof	NO	NO	NO	NO	
Uova e prodotti a base di uova / Eggs and products thereof	NO	SI	SI	SI	
Pesce azzurro e prodotti a base di pesce / Fish and products thereof	NO	SI	SI	SI	
Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and products thereof	NO	NO	NO	NO	
Soia e prodotti a base di soia / Soybeans and products thereof	NO	SI	SI	SI	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose).	NO	SI	SI	SI	
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù - *anacardi, noci pecan, noci del Brasile, *pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati) / Nuts namely (almonds, hazelnuts, walnuts, * cashews, pecan nuts, Brazil nuts, * pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts and products thereof)	NO	SI (anacardi)	SI (anacardi, pistacchi)	SI (anacardi)	
Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products thereof	NO	SI	SI	SI	
Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products thereof	NO	SI	SI	SI	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame seeds and products thereof	NO	SI	SI	SI	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 / Sulphurous anhydride and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l in terms of the total SO2	NO	NO	SI	NO	
Lupino e prodotti a base di lupini / Lupin and products thereof	NO	NO	NO	NO	
Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products thereof	NO	NO	NO	NO	







ST / TD 10041 REV. 15 DEL/ OF 02/06/2022

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITION DECLARATION						
Valori nutrizionali medi	Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto / Average values per 100 g of product (*)					
ENERGIA / ENERGY	413 kJ / 97 kcal					
GRASSI / FAT	0 g					
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0 g					
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	22 g					
di cui zuccheri / of which sugars	18 g					
FIBRE / FIBRE	2,0 g					
PROTEINE / PROTEIN	1,4 g					
SALE / SALT	2,8 g					

(*) valori calcolati / calculated values

Scheda tecnica approvata dal controllo qualità / *Technical data sheet approved by the Quality Control*Dott.ssa Miriam Dolce



Scheda Tecnica

TSC31

Rev. 04 01/07/2015 Den. commerciale: **MORTADELLA** Nome prodotto: DIVINA



DESCRIZIONE : La Mortadella Divina è prodotta da carne di origine esclusivamente suina proveniente da paesi CE. Rosa al taglio con lardelli bianchi e compatti derivanti dalla cubettatura di grasso duro del suino; Il prodotto al palato risulta pieno e di sapore intenso con note speziate. La mortadella Divina è prodotta senza l'aggiunta di polifosfati e senza di glutine. Confezionato in sottovuoto in conformità alle normative vigenti in materia.

Ingredienti: carne suina, grasso suino, sale, destrosio, amidi, PISTACCHIO (*), spezie, aromi. Esaltatore di sapidità: E621. Antiossidante: E316. Conservante: E250. (*) Nella versione con pistacchio

Allergeni 2003/89/CE	Presente	Assente	Presente in tracce	Presenza in stabilimento
Cereali contenente glutine e prodotti derivati		Х		
Crostacei e prodotti derivati		Х		
Uova e prodotti derivati		Х		
Pesce e prodotti derivati		Χ		
Arachidi e prodotti derivati		Χ		
Soia e prodotti derivati		Х		
Latte e prodotti derivati		X		
Frutta a guscio (mandorle, pistacchi, nocciole)	X se	Х		X
Sedano e prodotti derivati	a.oa.a.a	Χ		
Senape e prodotti derivati		Χ		
Sesamo e prodotti derivati		X		
Solfiti		X		
Lupini		X		
Molluschi		Χ		

OGM	con i regolamenti CE 1829 – 1830.
	il prodotto non contiene ingredienti derivati da organismi geneticamente modificati in accordo
Allergeni	contiene allergeni.
	In riferimento alla Direttiva comunitaria 2003/89/CE e sue modifiche, il prodotto non

OGM	il prodotto non contiene ingredienti derivati da organismi geneticamente modificati in accord							
	con i regolamenti CE 1829 – 1830.							
		N	Vlicro	biologica				
CBT	Staf. aureus c. (+)	Enterobatteri		Clostridi S.R.	Salmonella spp	Listeria mono.		
<10 4	< 100 ufc/g	< 10 ufc/g		< 100 ufc/g	Assente / 25 g	Assente /25g		
	Chimica (valori medi su 100 g)							
Umidità	Proteine	Grassi / di cui saturi	i	Ceneri / Sale	Carboidrati/di cui zuccheri	Energia Kcal-KJ		
61,5	14,6	16,6/5,7		3,2 /2,5	3,8 /2,0	223 / 926		
Nutrizionale: una porzione di 33 g di prodotto contiene considerando RDA per un adulto con consumo						Altri parametri		
		giornaliero di 2	000	Kcal.		Aitii parametri		
Calorie cal.	Proteine	Grassi / di cui saturi	g.	Sale	Carboidrati/di cui zuccheri			
74,3	g. 8,89	5,5 / 1,9		g. 0,83	gr. 1,3/ 0,68	Ph: 6 - 6,5		
3,7%	17,80%	7,8% - 9,4%		13,60%	0,48% - 0,75%			



Scheda Tecnica

TSC31

				Rev. 04	01/07/2015	
PRODOTTO	COD. ART.	BAR CODE (*EAN)	N° pz/cartone	n° CARTONI FILA	n° FILE PALLET	
MORTADELLA DIVINA META' S.P.KG.3,5	40001	2-844459	3	6	6	
MORTADELLA DIVINA META' C.P.KG.3,5	40002	2-844459	3	6	6	
MORTADELLA DIVINA META' C.P.KG.5	40004	2-777779	2	6	5	
MORTADELLA DIVINA META' S.P.KG.5	40003	2-658018	2	6	5	
MORTADELLA DIVINA META' S.P.KG.7	40005	0	1	6	5	
MORTADELLA DIVINA META' C.P.KG.7	40006	0	1	6	5	
MORTADELLA DIVINA META' S.P.KG.10	40007	2-844459	1	9	4	
MORTADELLA DIVINA META' C.P.KG.10	40008	2-844459	1	9	4	
MORTADELLA DIVINA META' S.P OVALE KG.10	40009	0	1	6	4	
MORTADELLA DIVINA META' C.P OVALE KG.10	40010	0	1	6	4	
MORTADELLA DIVINA META' S.P.KG.15	40011	2-844459	1	6	4	
MORTADELLA DIVINA META' C.P.KG.15	40012	2-844459	1	6	4	
MORTADELLA DIVINA INTERA S.P.KG.50	40013	0	1	-	-	
MORTADELLA DIVINA INTERA C.P.KG.50	40014	0	1	-	-	
Mortadella per affettato Cal.16	40015	0	0	-	-	
ORGANOLETTICA	OLFATTO : TEXTURE : elastica aromatica con nete SAPORE : dolce e speziatura. di spezie					
Imballi	Imballi son 2023/2006		ntatto con gli a	limenti rispetto dei Reg. 193	35/2004 CE , Reg.	
Conservazione e modalità di utilizzo	di Temperatura di conservazione: 0 / +4°C.; TMC: 180 gg ; prodotto destinato al consumatore medio identificato dal Diritto come soggetto normalmente informato, attento e che legge le informazioni sulle etichette. Togliere l'involucro prima del taglio del prodotto.					
Azienda	La Trinità SpA – Industria Salumi- Via R. Maffei 195, Vallese di Oppeano (VR) - opera secondo la normativa cogente Reg. 853/2004 e Reg. 178/2002. Numero di registrazione sanitario : IT 974 LP CE (certificato IFS- SGS-n° DE 12/81840104) – IT S2S3P CE (certificato IFS- SGS-n° DE 12/81840104) - IT 1670/L (sito non certificato).					
Qualità	Il presente documento è composto di due pagine, i dati analitici sono valori medi; per informazioni, dichiarazioni specifiche contattare l'ufficio qualità del GRUPPO: 0737-518141 - e-mail: qualita@trinitaspa.it					



Scheda Tecnica

TSC3

Rev. 04 01/07/2015

Den. commerciale: PROSCIUTTO COTTO Nome prodotto : DOLCE COTTO





DESCRIZIONE: Il Prosciutto cotto Dolce Cotto è prodotto da carne di coscia suina proveniente da paesi CE. Il prodotto in doppio involucro (film igienico + bustone alluminato) è disponibile nel formato bauletto e in quello tavellone. Il Dolce Cotto presenta aroma tipico di carne cotta salata e aromatizzata. La ricetta non presenta allergeni. Il prodotto è senza glutine.

Ingredienti: carne di coscia suina 68%, acqua, sale, amidi di patata, destrosio, saccarosio, aromi e spezie. Esaltatore di sapidità E621. Stabilizzante: E450-451. Addensante: E407. Antiossidante: E316. Conservante: E250. Senza glutine e derivati del latte.

Allergeni 2003/89/CE		Pesent	:e	Assente	Presente in tracce	Presenza in stabilimento	
Cereali contenente glutine e prodotti derivati				Х			
Crostacei e pro	dotti derivati				Х		
Uova e prodotti	derivati				Х		
Pesce e prodot	ti derivati				X		
Arachidi e prod	otti derivati				X		
Soia e prodotti	derivati				Х		
Latte e prodotti	derivati				Х		
Frutta a guscio	(mandorle, pistacchi, r	nocciole)			Х		
Sedano e prodo	otti derivati				Х		
Senape e prode					X		
Sesamo e prod	lotti derivati				X		
Solfiti Lupini					X X		
Molluschi				Х			
In riferimen						3/89/CE e sue modifiche, il prod	dotto non
Allergeni contiene alle		ergeni. Pre	sente	nel prontuario c	eliaci.		
OGM il prodotto					-	vati da organismi geneticame	nte modificati in
accordo con			ı i regolame	enti Cl	E 1829 – 1830.		
				Micro	biologica		
CBT	Staf. aureus c. (+)	Ente	robatteri		Clostridi S.R.	Salmonella spp	Listeria mono.
<10 4	< 100 ufc/g	< 1	.0 ufc/g		< 100 ufc/g	Assente / 25 g	Assente /25g
			Chimica	(valo	ri medi su 100 g)		
Umidità	Proteine	Grassi /	di cui satu	ri	Ceneri / Sale	Carboidrati/di cui zuccheri	Energia Kcal-KJ
73,3	73,3 13,2 2		,6/1,2		4,0 / 2,1	6,9 / 1,2	103 / 436
Nutrizionale: una porzione di 33 g di prodotto contiene considerando RDA per un adulto con consumo giornaliero di 2000 Kcal.					Altri parametri		
Calorie cal.	Proteine				Sale	Carboidrati/di cui zuccheri	
34,5	g. 4,4	Grassi / di (0.85	cui saturi / g. 0,41	g.	g. 0,71	g. 0,85/0,41	UPSD < 81
1,72%	8,80%		% - 2%		11,80%	1,2% - 2,0%	Ph: 6 - 6,5



Scheda Tecnica

TSC3

				Rev. 04	01/07/2015
PRODOTTO	COD. ART.	BAR CODE (*EAN)	N° pz/cartone	n° CARTONI FILA	n° FILE PALLET
PROSCIUTTO COTTO "DOLCE COTTO"	35110	2-801810	2	6	6
PROSCIUTTO COTTO "DOLCE COTTO" 1/2	35111	2-294932	4	6	6
COTTO S/P "DOLCE COTTO" TAVELLONE	35112	2-294933	2	6	6

ORGANOLETTICA	TEXTURE: media	OLFATTO : delicato	SAPORE: dolce, leggera speziatura.
Imballi	Imballi sono idonei al c 2023/2006 CE	ontatto con gli alime	enti rispetto dei Reg. 1935/2004 CE , Reg.
Conservazione e modalità di utilizzo	Temperatura di conservazione: 0 / +4°C.; TMC: 180 gg; prodotto destinato al consumatore medio identificato dal Diritto come soggetto normalmente informato, attento e che legge le informazioni sulle etichette. Togliere l'involucro prima del taglio del prodotto.		
Azienda	la normativa cogente Reg	g. 853/2004 e Reg. 178 - SGS-n° DE 12/818401	195, Vallese di Oppeano (VR) - opera secondo 3/2002. Numero di registrazione sanitario : IT 104) – IT S2S3P CE (certificato IFS- SGS-n° DE
Qualità	Il presente documento è composto di due pagine, i dati analitici sono valori medi; per informazioni, dichiarazioni specifiche contattare l'ufficio qualità del GRUPPO: 0737-518141 - e-mail: qualita@trinitaspa.it		

Data di validità: 30/12/2021

Data di stampa

29/07/2021 10:37



PIZZA FORNAIO DOPPIA MOZZARELLA 40X30 5 950g/cad.



CODICE PRODOTTO S3029

Descrizione prodotto

Prodotto da forno parzialmente cotto surgelato. Farcito con passata di pomodoro e mozzarella. Forma rettangolare.

Ingredienti:

Farina di **GRANO** tipo "0", mozzarella (**LATTE**, sale, caglio, fermenti lattici), polpa di pomodoro (pomodori, succo di pomodoro, correttore di acidità, acido citrico), acqua, fiocchi di patate, lievito, olio extravergine di oliva, sale, farina di malto, lievito fresco. Può contenere: **UOVA, SOIA, FRUTTA A GUSCIO, SESAMO**.

Dichiarazione nutrizionale per 100 g

Energia	1641 KJ
	390 Kcal
Grassi	14 g
Di cui saturi	7,5 g
Carboidrati	45 g
Di cui zuccheri	2,7 g
Proteine	21 g
Sale	3,9 g

CONSERVAZIONE E PREPARAZIONE

Conservazione

Conservare a -18°C. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato, deve essere consumato entro 24 h.

Shelf-life: 12 mesi

Preparazione e cottura (indicative)

Preparazione: Togliere il prodotto da -18°. Lasciarlo a temperatura ambiente per 30'. Porlo direttamente in forno

Cottura forno statico/ventilato





7/8' 220/240°C

LOGISTICA

Confezione ed imballaggio



Busta I Tipo:

Polietilene Peso: 40 g

Scatola II

H: 150 L: 400 B: 300

Peso Crt: 300 g Peso netto:3800 g Peso lordo: 4100 g

Composizione bancale

Bancale

Pallet EPAL 80x120x195

preriscaldato.

Kg garantiti per cartone: 3,8

Crt x strato: 8 Crt x bancale: 96 Pezzi x crt: 4

Sede Legale: Via Altiero Spinelli, 13

25034 Orzinuovi BS P.IVA: 03257230981 Maccalli Lab srl

email: sales@maccalli.it

Sede Op.: Via campo rampino, 3230 24050 Covo BG

Tel: 0363939133

SCROKKY CHICKEN BURGER - PANATO AL CORN FLAKES 200 g

 Codice interno
 970
 ultima revisione 26/03/2021

 EAN 13
 8017440534790

Prodotto a base di carne macinata di petto di pollo panata con fiocchi di mais cotto e surgelato

INGREDIENTI

Carne di petto di pollo UE 65%, acqua, fiocchi di mais, pastella (farina di frumento, amido modificato di frumento, sale, agente addensante: E415.

ALLERGENI

<u>Glutine:</u> farina di frumento, amido modificato di frumento Possibili tracce di uova, latte e i suoi derivati.



IT 1546 /L CE



SPECIFICHE PRODOTTO

Misure:	/
Peso per pezzo:	200 g
Consumarsi preferibilmente entro	18 mesi
Conservazione:	-18°
Pezzi per Cartone:	10

<u>IMBALLAGGIO</u>				
Dimensione Cartone	27 cm x 37 cm x 6 cm			
Peso Cartone:	2 kg			
Cartoni per Strato	9			
Strati per Bancale	30			
Cartoni per Pallet:	270			
Peso Netto Bancale	540			

Altezza Bancale (escluso epal): 180 cm

COME SI PREPARA
direttamente da surgelato
Forno 200° 10'
Padella 8'
Microonde 800W 2'

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valore energetico 966 kj/ 238 kcal

Grassi 14 g

di cui acidi grassi saturi 6,6 g

Proteine 19 g

Carboidrati 1,4 g

di cui zuccher 1,4 g

Sale 1,7 q

VALORI MICROBIOLOGICI

	< 500.000/gr
escherichia col	
strafilococco aurec	
	Assente in 25/gr
Listeria Monocyt	Assente in 25/gr



La Ditta G.E. dichiara che la dicitura "Da consumarsi previa cottura" si riferisce alla sola riattivazione del prodotto e non a una completa cottura, in quanto il prodotto risulta già cotto secondo le procedure riportate sul Manuale HACCP.

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO



CODICE	NOME PRODOTTO	CODIFICA
0001	ERBAZZONE 1,2 KG	DATA
		20/12/19
		REV 10

	DESCRIZIONE DEL PRODOTTO				
Prodotto da forno salato a base di pasta brisè	e ripiena di bietole e spinaci – surgelato.				
TIPO	D DI IMPIEGO E MODALITA' DI CONSUMO				
Da consumarsi solo previa cottura. Porre il prodotto in forno, modalità ventilato, preriscaldato a 210°C, per 27 - 28 minuti, in base al grado di doratura desiderato.					
	INGREDIENTI				
IMPASTO	Farina di GRANO tenero tipo "0" 62%, strutto, acqua, sale. Lardo di spalmatura (lardo di suino, sale).				
Spinaci 28%, bietole 28%, pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", lievito di birra, sale), cipolla, Parmigiano Reggiano DOP 6% (LATTE , sale, caglio), lardo (lardo suino, sale), acqua, sale, aglio, pepe.					
	Valore energetico	kJ	1147		
	Valore energetico	kcal	274		
	Grassi	g	17		
VALORI NUTRIZIONALI	di cui acidi grassi saturi	g	6,5		
(per 100 g)	Carboidrati	g	26		
	di cui zuccheri	g	3,5		
	Proteine totali	g	5,6		
	Sale	g	1,0		
	ETICHETTATURA ED IDENTIFICAZIONE	I.			
L'etichettatura è conforme a quanto previsto	dal Regolamento CE 1169/2011				
ALLE	RGENI PER CONTAMINAZIONE CROCIATA				
Può contenere tracce di: CROSTACEI, PESCE,	SOIA, UOVO				
	DATI DEL PRODOTTO				
CONFEZIONE	SACCHETTO				
PESO NETTO	1,2 KG				
FORMA DI VENDITA	Cartone da 6 confezioni				
	DATI DI CONSERVAZIONE				
Termine Minimo di Conservazione	18 mesi dalla data di produzione		_		
Modalità di Conservazione	≤ - 18° C: consumare preferibilmente entro la data indicata sulla confezione				
(Congelato)	≤ - 12° C: consumare entro 1 mese dopo l'acquisto				
	≤ - 6° C: consumare entro 1 settimana dopo l'acquisto				
Modalità di Conservazione	Nel frigorifero consumare entro 1 giorno dallo scongelamento				
(Scongelato)	Non ricongelare il prodotto dopo averlo scongelato				
Conservazione durante il Trasporto ≤ - 18° C					
CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO					
Descrizione					
Materiale Politene per uso alimentare					
Lunghezza (lato 1 fronte) -					
Larghezza (lato 2 fronte)	[-				

Altezza (lato 3 spessore)	-				
Peso Lordo	-				
Peso Netto	1,200 kg				
CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO					
Descrizione	Cartone ondulato				
Lunghezza	316 mm				
Larghezza	296 mm				
Altezza	134 mm				
Peso Lordo	7,460 kg				
Peso Netto	7,200 kg				
PALLETTIZZAZIONE					
N° Pezzi per Cartone	6				
N° Colli per Strato	20				
N° Strati per Pallet	5				
N° Colli per Pallet	108				
Altezza Pallet (incluso pedana)	174 cm				
Peso Pallet (incluso pedana)	826 kg				
CODICI EAN					
Confezione - EAN13	8050847900003				
Cartone - EAN14					
Cod. Etichetta	E0001R6_1217				

Responsabile Emissione

Uff. Assicurazione Qualità

Scheda tecnica commerciale



B7815 - COTOLETTE DI POLLO

Rev. 3

Denominazione COTOLETTE POLLO 140GR.COTTE BUSTA SURG.

Descrizione Cotolette di Pollo 140g surg. in busta

Ingredienti carne di pollo 57%, farina di FRUMENTO(glutine), acqua,

olio di girasole, sale, amido di FRUMENTO(glutine), farina di riso, antiossidanti: ascorbato di sodio, spezie, lievito. Può

contenere: LATTE, SOIA, UOVA.

Denominazioni aggiuntive

Acqua aggiunta

Costituita da parti di carne

Packaging

Peso medio pezzo	0,1400 kg
Pezzi/confezione	8
Peso medio confezione	1,1200 kg (confezione a peso standard)
Confezioni/cassa	4
Peso medio cassa	4,4800 kg (cassa a peso standard)
Casse per strato	8
Numero strati	11
Casse/pallet (magazzino)	88
Tipo cassa	SCATOLA SURGELATI AVANA 400X290X170 - E8026
Tipo imballo	FILM FP NEUTRO F.600+MOD.CONSER D4235
Tipo pallet	PALLETS 80 X 120 LEGNO EPAL/FITOK - E8973
Tara confezione	0,0215 kg
Dimensione cartone	400 mm x 300 mm x 173 mm

1 di 2 24/08/2021, 07:31

Altezza complessiva unità di	2053 mm
trasporto	

Caratteristiche merceologiche

Modo di conservazione	T < -18°C		
Shelf life (giorni)	365		
Dichiarazione nutrizionale	Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto		
	Energia	880 kJ	10 %RI*
	Energia	210 kcal	11 %RI*
	Grassi	10 g	14 %RI*
	di cui acidi grassi saturi	1,2 g	6 %RI*
	Carboidrati	16 g	6 %RI*
	di cui zuccheri	0,5 g	1 %RI*
	Proteine	14 g	28 %RI*
	Sale	1,5 g	25 %RI*
	* Assunzioni di riferimento giornaliere di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)		

Dati GS1

DESCRIZIONE		EAN CONFEZIONE	GTIN CASSA	EAN CASS
STANDARD	-	-	08008110538729	800811053

È vietata la riproduzione del presente documento. I dati e l'immagine riportati hanno solamente carattere informativo. AIA S.p.A. si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso le caratteristiche del prodotto riportate in questa scheda. La presente annulla e sostituisce la precedente.









2 di 2 24/08/2021, 07:31

Scheda tecnica commerciale



A8076

Denominazione COTOLETTE TACCHINO POLLO 1KG.X4 SURG.GP

Descrizione COTOLETTA DI TACCHINO E POLLO COTTA GRAN

PODERE surg. 4 kg

Ingredienti Carne di tacchino separata meccanicamente (36%), farina di

frumento, albume d'uovo, olio vegetale, cotto di tacchino (3%):(carne di tacchino (90%), acqua, albume d'uovo, amido di patate, sale, zuccheri: destrosio, saccarosio; aromi naturali, antiossidanti: E301; esltatore di sapidità E621; conservanti: E250), carne di pollo (3%), formaggio, amido di patata, amido di frumento, sale, proteine del latte, burro, lievito, aceto di vino, correttori diacidità: (E330) acido citrico, (E331) citrato trisodico; aromi, antiossidanti: (E301) ascorbato di sodio; spezie, esaltatore di sapidità: (E621) glutammato monosodico; piante

aromatiche.

Packaging

Peso medio pezzo	0,1000 kg
Pezzi/confezione	10
Peso medio confezione	1,0000 kg (confezione a peso standard)
Confezioni/cassa	4
Peso medio cassa	4,0000 kg (cassa a peso standard)
Casse per strato	8
Numero strati	11
Casse/pallet (magazzino)	88
Tipo cassa	CRT NEUTRO AMER. 394X294X163 - E8143
Tipo imballo	FILM FP NEUTRO F.600+MOD.CONSER D4235
Tipo pallet	PALLETS 80 X 120 LEGNO EPAL/FITOK - E8973
Tara confezione	0,0215 kg
Dimensione cartone	394 mm x 294 mm x 163 mm

1 di 2 24/08/2021, 07:29

Altezza complessiva unità di 1943 mm trasporto									
Caratteristi	che merceolo	giche							
Modo di conservazione	T < -18°C								
Shelf life (giorni) 540								
Dichiarazione	Valori nutri	zionali medi per 100	g di prodotto						
nutrizionale	Energia		-	0 %RI*					
	Energia		-	0 %RI*					
	Grassi		-	0 %RI*					
	Carboidrat	i	-	0 %RI*					
	Proteine		-	0 %RI*					
		ni di riferimento giorı lio (8400 kJ/2000 kcal							
Dati GS1									
DESCRIZIONE	GTIN CONFEZIONE	EAN CONFEZIONE	GTIN CASSA	EAN C					
STANDARD	08008110100834	8008110100834	08008110500634	80081					

È vietata la riproduzione del presente documento. I dati e l'immagine riportati hanno solamente carattere informativo. AlA S.p.A. si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso le caratteristiche del prodotto riportate in questa scheda. La presente annulla e sostituisce la precedente.







2 di 2 24/08/2021, 07:29

Scheda Tecnica Commerciale



Scheda	Versione:	BC Hamburger con black angus	Data di emissione	Valida dal 14/01/2021
8057-01	versione.	De Hamburger com black unigus	18/02/2021	Al 31/12/2090

Prodotti

8057 BC HAMBURGER CON BLACK ANGUS

1. Anagrafica generale

Ragione sociale società SAMMONTANA S.p.A.

Indirizzo società. Via Tosco Romagnola, 56 - 50053 Empoli (FI) - Italia

 Codice cella
 8057

 Marchio
 BONCHEF

 EAN 13 (unità di vendita)
 8005840480571

 ITF14 (cas)
 08005840780572

T. M.C. 12
TMC unità di misura Mesi
Pezzi 12
Porzioni 12
Unità di misura di vendita CT

Codice doganale

2. Descrizione del prodotto

Descrizione Hamburger grigliato di carne bovino (71% di Black Angus).

3. Confezionamento della singola unità

Unità di vendità NO
Descrizione u.c. Un pezzo

Materiali

4. Confezionamento singola unità: valori

··· ··································										
Definizione	N° pezzi	Peso dich. (g)	Peso lordo (g)	Tara (g)	Lungh. (mm)	Largh. (mm)	Altezza (mm)	Volume (ml)		
Carat. dimens.singola unità	1	150,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000		

5. Confezionamento imballo / cassa / fardello

Unità di vendità SI

Descrizione unità di vendita imballo Cassa americana in cartone ondulato, bianca, chiusa con nastro adesivo.

All'interno un sacchetto contenente 12 hamburger singolarmente imbustati e contenuti in un sacchetto

etichettato, da 150g ciascuno.

Materiali Imballo: cartone ondulato KBSK/262/B - Peso: 150g

Flowpack: poliammide-polietilene - Peso: 11g cad.

Sacchetto: polietilene - Peso: 11g

Eventuali componenti aggiuntivi NO

h-delis.

Scheda Tecnica Commerciale



Scheda	Versione:	BC Hamburger con black angus	Data di emissione	Valida dal 14/01/2021
8057-01	versione.	De Hamburger com black unigus	18/02/2021	Al 31/12/2090

6. Confezionamento imballo: valori

Definizione	N° pezzi	Peso dich. (Kg)	Peso lordo (Kg)	Tara (Kg)	Lungh. (mm)	Largh. (mm)	Altezza (mm)	Volume (ml)	
Carat. dimens. imballo : valori	12	1,800	2,082	0,282	297,000	200,000	162,000	9,620	

7. Pallettizzazione

Descrizione. Il pallet è tenuto compatto e stabile mediante filmatura con film estensibile; ha un foglio identificativo in formato

A4 riportante il nome del prodotto e il TMC su ciascun lato lungo.

Tipo bancale EPAL 80 x 120
Tipo di avvolgimento bancale 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
Α	Alto		1932,000	176	16	11	176	16	1

9. Condizioni di trasporto e stoccaggio

Condizioni di stoccaggio T (°C) < -18

Condizioni di trasporto II trasporto deve avvenire in condizioni igieniche idonee e in ambiente asciutto; temperatura -18°C +3 max

10. Etichettatura sulla u.v.

Nome commerciale prodotto BC HAMBURGER CON BLACK ANGUS

Denominazione legale o di vendita Preparazione gastronomica a base di carne di bovino, cotta, congelata.

Diciture ingredienti. Ingredienti: carne bovina 89% (71% black angus), fiocchi di patate reidratati, fibra di pisello, amido di pisello, sale,

aromi, aroma di affumicatura.

Presenza di allergeni in tracce Può contenere SENAPE, CROSTACEI, PESCE, SEDANO, MOLLUSCHI.

Indicazione del TMC Da consumarsi preferibilmente entro il: gg/mm/aaaa

Modalità di conservazione Modalità di conservazione: conservare a temperature non superiori a -18°C. Non ricongelare il prodotto una volta

scongelato. Se scongelato conservare in frigorifero (+4°C) e riattivare entro 24 ore.

Riattivazione / consigli per l'utilizzo Istruzioni d'uso: rimuovere l'incarto e introdurre il prodotto congelato in forno ventilato preriscaldato a 200°C per

15/20 minuti o in piastra per circa 15 minuti.

11. Ulteriori indicazioni in etichettatura

Indice di revisione diciture G0R0221

Sede dello stabilimento Prodotto per Sammontana S.p.A. via Tosco Romagnola 56 - 50053 Empoli (FI) - Italia nello stabilimento di via

Caltana, 55 - 35010 Villanova di Camposampiero (PD) - Italia

12. Indicazioni metrologiche: valori dichiarati

Parametro analitico	U.M.	Obiettivo
Peso del singolo pezzo	g	150
Peso dichiarato u.v.	q	1800



Scheda Tecnica Commerciale



Scheda	Versione:	BC Hamburger con black angus	Data di emissione	Valida dal 14/01/2021
8057-01	versione.	De Hamburger com black unigus	18/02/2021	Al 31/12/2090

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 (kJ)		920					
Energia (kcal)		221					
Grassi (g)		16					
di cui acidi grassi saturi (g)		7,6					
Carboidrati (g)		0,9					
di cui zuccheri (g)		0,2					
Proteine (g)		19					
Sale (g)		0,96					

14. Modalità apposizione lotto / TMC

Etichetta	Modalità di indicazione	Esempio	Posizione
Lotto	rappresenta una sequenza numerica generata dal gestionale	1072754	etichetta sul collo e sul sacchetto
T.M.C.	Da consumarsi preferibilmente entro il : gg/mm/aa rapportato sempre a fine mese	Da consumarsi preferibilmente entro il: 20/11/21	etichetta sul collo e sul sacchetto

Scheda Tecnica Commerciale

Scheda	Versione: 2507001	8 GOCCE FRUTTIAMO KIDS AVVENTUROSO - rosso	Data di emissione	Valida dal 18/05/2020
2507-001			18/02/2021	Al 31/12/2099

Prodotti

2507 8 GOCCE FRUTTIAMO AVVENTUROSO - KIDS

1. Anagrafica generale

Codice cella 2507

EAN 13 (unità di vendita) 8005840025079 ITF14 (cas) 08005840025079

T. M.C. 24
TMC unità di misura Mesi
Pezzi 8
Porzioni 8

Codice doganale 21050010

2. Descrizione del prodotto

Assenza allergeni da contaminazione Non sono dichiarati altri allergeni se non quelli presenti come ingredienti.

Eccezione: eventuali allergeni dichiarati per casi di tests allergeni con falsi positivi.

3. Confezionamento della singola unità

Unità di vendita NO

Descrizione u.c. Sferette di preparato per bevanda o granita

Materiali Film in PET MATT accoppiato con PE BIANCO, stampato esternamente

4. Confezionamento singola unità: valori

Definizione	N° pezzi	Peso dich. (g)	Peso lordo (g)	Tara (g)	Lungh. (mm)	Largh. (mm)	Altezza (mm)	Volume (ml)
Carat. dimens.singola unità	1	135,000	138,500	3,500	0,000	0,000	0,000	0,000

5. Confezionamento imballo / cassa / fardello

Unità di vendita SI

Descrizione unità di vendita imballo

Materiali

6. Confezionamento imballo: valori

Definizione	N° pezzi	Peso dich. (Kg)	Peso lordo (Kg)	Tara (Kg)	Lungh. (mm)	Largh. (mm)	Altezza (mm)	Volume (ml)
Carat. dimens. imballo : valori	8	1,080	1,270	0,188	295,000	185,000	102,000	5,600

7. Pallettizzazione

Descrizione. Il pallet è tenuto compatto e stabile mediante filmatura con film estensibile; ha un foglio identificativo in formato

A4 riportante il nome del prodotto e il lotto su ciascun lato lungo.

Sul pallet è inoltre presente una etichetta con codifica SSCC su due lati adiacenti.

Tipo bancale EPAL 80 x 120 cm

Tipo di avvolgimento bancale Avvolto con film estensibile



Scheda Tecnica Commerciale

Scheda	Versione: 2507001	8 GOCCE FRUTTIAMO KIDS AVVENTUROSO - rosso	Data di emissione	Valida dal 18/05/2020
2507-001			18/02/2021	Al 31/12/2099

7. Pallettizzazione

Orientamento cassa su pallet Invariata.

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
В	Basso		864,000	112	16	7	112	16	1

9. Condizioni di trasporto e stoccaggio

Condizioni di stoccaggio Modalità di conservazione in cella frigorifera: conservare a temperatura non superiore a -25°C

Condizioni di trasporto La temperatura del prodotto al momento del carico dell'automezzo di trasporto presso il deposito del produttore

è di almeno -23°C.

Il trasporto viene effettuato con automezzi idonei per il trasporto di prodotti alimentari, in regola con i reguisiti tecnico ed igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente. Il produttore assicura altresì che gli automezzi siano puliti e che il prodotto venga trasportato in maniera tale da garantire l'integrità all'arrivo.

La temperatura dell'impianto frigo deve essere impostata a -25°C.

10. Etichettatura sulla u.v.

Denominazione legale o di vendita SEMILAVORATO A BASE DI FRUTTA

Diciture ingredienti. Ingredienti: Purea di fragole (40%) - Purea di banane (26%) - Purea di mele (16%) - Succo concentrato di mele

(15,5%) - Succo di mele da concentrato (2,5%).

Presenza di allergeni in tracce Può contenere Latte.

Indicazione del TMC Da consumarsi preferibilmente entro fine: vedi timbro. Modalità di conservazione Conservare a temperatura non superiore a -18°C.

Modalità di preparazione ad uso Istruzioni per l'uso: per ottenere il miglior risultato utilizzare il prodotto a temperatura di -22°C. Non scongelare in

professionale microonde. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato.

11. Ulteriori indicazioni in etichettatura

Indice di revisione diciture Cod. 2507/01

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

Ulteriori indicazioni e/o descrizioni in

etichetta

Etichettatura ambientale

1 confezione (135q/140ml) = 1 porzione di bevanda o di granita realizzata con l'apposita attrezzatura.

Riportare l'etichettatura ambientale specifica per ogni materiale d'imballo.

Rispetta l'ambiente.

Verificare le disposizioni del proprio comune per la gestione dei rifiuti.

NON DISPERDERE NELL'AMBIENTE.

Numero verde Numero verde aziendale e/o eventuali informazioni per il consumatore.

12. Indicazioni metrologiche: valori dichiarati

_ : : : : : : : : : : : : : : : : : : :		
Parametro analitico	U.M.	Obiettivo
Peso dichiarato	g	135
Volume dichiarato	ml	140
Peso dichiarato unità logistica	g	1080
Volume dichiarato unità logistica	ml	1120

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 (kJ)		393	379				
Energia (kcal)		93	89				



Scheda Tecnica Commerciale

Scheda	Versione: 2507001	8 GOCCE FRUTTIAMO KIDS AVVENTUROSO - rosso	Data di emissione	Valida dal 18/05/2020
2507-001	10.5.0.0.0		18/02/2021	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
Grassi (g)		<0,5	<0,5				
di cui acidi grassi saturi (g)		0	0				
Carboidrati (g)		21	20				
di cui zuccheri (g)		16	15				
Proteine (g)		0,7	0,6				
Sale (g)		<0,01	<0,01				

14. Modalità apposizione lotto / TMC

Etichetta	Modalità di indicazione	Esempio	Posizione
Lotto	L aggg - hh A	L 0022 - 09 A	Incarto e Scatola
T.M.C.	mm - aaaa	04 - 2022	Incarto e Scatola



Scheda Tecnica Commerciale

Scheda	Versioner 2506002	8 GOCCE FRUTTIAMO KIDS DIVERTENTE - arancione	Data di emissione	Valida dal 18/05/2020
2506-002	Versione: 2506002	0 GOCCET ROTTIANIO RIDS DIVERTENTE - arancione	18/02/2021	Al 31/12/2099

Prodotti

2506 8 GOCCE FRUTTIAMO DIVERTENTE - KIDS

1. Anagrafica generale

Codice cella 2506

EAN 13 (unità di vendita) 8005840025062 ITF14 (cas) 08005840025062

T. M.C. 24
TMC unità di misura Mesi
Pezzi 8
Porzioni 8

Codice doganale 21050010

2. Descrizione del prodotto

Assenza allergeni da contaminazione Non sono dichiarati altri allergeni se non quelli presenti come ingredienti.

Eccezione: eventuali allergeni dichiarati per casi di tests allergeni con falsi positivi.

3. Confezionamento della singola unità

Unità di vendita NO

Descrizione u.c. Sferette di preparato per bevanda o granita

Materiali Film in PET MATT accoppiato con PE BIANCO, stampato esternamente

4. Confezionamento singola unità: valori

Definizione	N° pezzi	Peso dich. (g)	Peso lordo (g)	Tara (g)	Lungh. (mm)	Largh. (mm)	Altezza (mm)	Volume (ml)
Carat. dimens.singola unità	1	135,000	138,500	3,500	0,000	0,000	0,000	0,000

5. Confezionamento imballo / cassa / fardello

Unità di vendita S

Descrizione unità di vendita imballo Cassa tipo americana con fondo a scatto, in cartone ondulato

Materiali LLL/555/ B

6. Confezionamento imballo: valori

Definizione	N° pezzi	Peso dich. (Kg)	Peso lordo (Kg)	Tara (Kg)	Lungh. (mm)	Largh. (mm)	Altezza (mm)	Volume (ml)
Carat. dimens. imballo : valori	8	1,080	1,270	0,188	295,000	185,000	102,000	5,600

7. Pallettizzazione

Descrizione. Il pallet è tenuto compatto e stabile mediante filmatura con film estensibile; ha un foglio identificativo in formato

A4 riportante il nome del prodotto e il lotto su ciascun lato lungo.

Sul pallet è inoltre presente una etichetta con codifica SSCC su due lati adiacenti.

Tipo bancale EPAL 80 x 120 cm

Tipo di avvolgimento bancale Avvolto con film estensibile



Scheda Tecnica Commerciale

Scheda	Versione: 2506002	8 GOCCE FRUTTIAMO KIDS DIVERTENTE - arancione	Data di emissione	Valida dal 18/05/2020	
2506-002	versione: 2506002	a doce the tribute has siverified a diditione	18/02/2021	Al 31/12/2099	

7. Pallettizzazione

Orientamento cassa su pallet Invariata.

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
В	Basso		864,000	112	16	7	112	16	1

9. Condizioni di trasporto e stoccaggio

Condizioni di stoccaggio Modalità di conservazione in cella frigorifera: conservare a temperatura non superiore a -25°C

Condizioni di trasporto La temperatura del prodotto al momento del carico dell'automezzo di trasporto presso il deposito del produttore

è di almeno -23°C.

Il trasporto viene effettuato con automezzi idonei per il trasporto di prodotti alimentari, in regola con i reguisiti tecnico ed igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente. Il produttore assicura altresì che gli automezzi siano

puliti e che il prodotto venga trasportato in maniera tale da garantire l'integrità all'arrivo.

La temperatura dell'impianto frigo deve essere impostata a -25°C.

10. Etichettatura sulla u.v.

Denominazione legale o di vendita SEMILAVORATO A BASE DI FRUTTA

Diciture ingredienti. Ingredienti: Purea di pesche (40%) - Purea di albicocche (24%) - Succo concentrato di mele (15%) - Succo di mele

da concentrato (13%) - Purea di mele (8%).

Presenza di allergeni in tracce Può contenere Latte, Frutta a guscio.

Indicazione del TMC Da consumarsi preferibilmente entro fine: vedi timbro. Modalità di conservazione Conservare a temperatura non superiore a -18°C.

Modalità di preparazione ad uso

professionale

Istruzioni per l'uso: per ottenere il miglior risultato utilizzare il prodotto a temperatura di -22°C. Non scongelare in

microonde. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato.

11. Ulteriori indicazioni in etichettatura

Indice di revisione diciture Cod. 2506/02

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

Ulteriori indicazioni e/o descrizioni in

Etichettatura ambientale

etichetta

1 confezione (135q/140ml) = 1 porzione di bevanda o di granita realizzata con l'apposita attrezzatura.

Riportare l'etichettatura ambientale specifica per ogni materiale d'imballo.

Rispetta l'ambiente.

Verificare le disposizioni del proprio comune per la gestione dei rifiuti.

NON DISPERDERE NELL'AMBIENTE.

Numero verde Numero verde aziendale e/o eventuali informazioni per il consumatore.

12. Indicazioni metrologiche: valori dichiarati

a.a.a.a.a.a.a.a.a.a.a.a.a.a.a.a.										
Parametro analitico	U.M.	Obiettivo								
Peso dichiarato	g	135								
Volume dichiarato	ml	140								
Peso dichiarato unità logistica	g	1080								
Volume dichiarato unità logistica	ml	1120								

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 (kJ)		323	312				
Energia (kcal)		76	73				



Scheda Tecnica Commerciale

Scheda	Versione: 2506002	8 GOCCE FRUTTIAMO KIDS DIVERTENTE - arancione	Data di emissione	Valida dal 18/05/2020
2506-002			18/02/2021	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
Grassi (g)		<0,5	<0,5				
di cui acidi grassi saturi (g)		0	0				
Carboidrati (g)		17	16				
di cui zuccheri (g)		13	12				
Proteine (g)		0,6	0,5				
Sale (g)		<0,01	<0,01				

14. Modalità apposizione lotto / TMC

Etichetta	Modalità di indicazione	Esempio	Posizione	
Lotto	L aggg - hh A	L 0022- 09 A	Incarto e Scatola	
T.M.C.	mm - aaaa	04 - 2022	Incarto e Scatola	



Scheda Tecnica Commerciale

Scheda	Versione: 2505001	8 GOCCE FRUTTIAMO ALTERNATIVO - viola	Data di emissione	Valida dal 19/05/2020	
2505-001			18/02/2021	Al 31/12/2099	İ

Prodotti

2505 8 GOCCE FRUTTIAMO ALTERNATIVO

1. Anagrafica generale

Codice cella 2505

EAN 13 (unità di vendita) 8005840025055 ITF14 (cas) 08005840025055

T. M.C. 24
TMC unità di misura Mesi
Pezzi 8
Porzioni 8

Codice doganale 21050010

2. Descrizione del prodotto

Assenza allergeni da contaminazione Non sono dichiarati altri allergeni se non quelli presenti come ingredienti.

Eccezione: eventuali allergeni dichiarati per casi di tests allergeni con falsi positivi.

3. Confezionamento della singola unità

Unità di vendita NO

Descrizione u.c. Sferette di preparato per bevanda o granita

Materiali Film in PET MATT accoppiato con PE BIANCO, stampato esternamente

4. Confezionamento singola unità: valori

Definizione	N° pezzi	Peso dich. (g)	Peso lordo (g)	Tara (g)	Lungh. (mm)	Largh. (mm)	Altezza (mm)	Volume (ml)
Carat. dimens.singola unità	1	135,000	138,500	3,500	0,000	0,000	0,000	0,000

5. Confezionamento imballo / cassa / fardello

Unità di vendita S

Descrizione unità di vendita imballo Cassa tipo americana con fondo a scatto, in cartone ondulato

Materiali LLL/555/ B

6. Confezionamento imballo: valori

Definizione	N° pezzi	Peso dich. (Kg)	Peso lordo (Kg)	Tara (Kg)	Lungh. (mm)	Largh. (mm)	Altezza (mm)	Volume (ml)
Carat. dimens. imballo : valori	8	1,080	1,270	0,188	295,000	185,000	102,000	5,600

7. Pallettizzazione

Descrizione. Il pallet è tenuto compatto e stabile mediante filmatura con film estensibile; ha un foglio identificativo in formato

A4 riportante il nome del prodotto e il lotto su ciascun lato lungo.

Sul pallet è inoltre presente una etichetta con codifica SSCC su due lati adiacenti.

Tipo bancale EPAL 80 x 120 cm



Scheda Tecnica Commerciale

Scheda	Versione: 2505001	8 GOCCE FRUTTIAMO ALTERNATIVO - viola	Data di emissione	Valida dal 19/05/2020
2505-001	versione. 2505001	O GOCCETROTHANIO ALTERNATIVO VIOLE	18/02/2021	Al 31/12/2099

7. Pallettizzazione

Tipo di avvolgimento bancale Avvolto con film estensibile

Orientamento cassa su pallet Invariata.

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
В	Basso		864,000	112	16	7	112	16	1

9. Condizioni di trasporto e stoccaggio

Condizioni di stoccaggio Modalità di conservazione in cella frigorifera: conservare a temperatura non superiore a -25°C

Condizioni di trasporto La temperatura del prodotto al momento del carico dell'automezzo di trasporto presso il deposito del produttore

è di almeno -23°C.

Il trasporto viene effettuato con automezzi idonei per il trasporto di prodotti alimentari, in regola con i requisiti tecnico ed igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente. Il produttore assicura altresì che gli automezzi siano

puliti e che il prodotto venga trasportato in maniera tale da garantire l'integrità all'arrivo.

La temperatura dell'impianto frigo deve essere impostata a -25°C.

10. Etichettatura sulla u.v.

Denominazione legale o di vendita SEMILAVORATO A BASE DI FRUTTA E DI VERDURA

Diciture ingredienti. Ingredienti: Purea di mele (24%) - Purea di mirtilli neri (21,5%) - Purea di lamponi (19%) - Succo concentrato di

mele (12%) - Succo di mele da concentrato (8,5%) - Purea di carote viola (8%)(Carote viola 99%, Succo concentrato

Istruzioni per l'uso: per ottenere il miglior risultato utilizzare il prodotto a temperatura di -22°C. Non scongelare in

di limoni 1%) - Succo concentrato di uva rossa (5%) - Purea di bacche di sambuco (2%).

Presenza di allergeni in tracce Può contenere *Latte*.

Indicazione del TMC Da consumarsi preferibilmente entro fine: vedi timbro.

Modalità di conservazione Conservare a temperatura non superiore a -18°C.

Modalità di preparazione ad uso

professionale

Indice di revisione diciture

11. Ulteriori indicazioni in etichettatura

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

Cod. 2505/01

Ulteriori indicazioni e/o descrizioni in

etichetta

SAIVIIVIONTAINA S.P.A. VIA TOSCO KOITIAGITOTA 30, ETTIPOTI (FI)

microonde. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato.

1 confezione (135g/140ml) = 1 porzione di bevanda o di granita realizzata con l'apposita attrezzatura.

Etichettatura ambientale Riportare l'etichettatura ambientale specifica per ogni materiale d'imballo.

Rispetta l'ambiente.

Verificare le disposizioni del proprio comune per la gestione dei rifiuti.

NON DISPERDERE NELL'AMBIENTE.

Numero verde Numero verde aziendale e/o eventuali informazioni per il consumatore.

12. Indicazioni metrologiche: valori dichiarati

Parametro analitico	U.M.	Obiettivo
Peso dichiarato	g	135
Volume dichiarato	ml	140
Peso dichiarato unità logistica	g	1080
Volume dichiarato unità logistica	ml	1120



Scheda Tecnica Commerciale

Scheda	Versione: 2505001	8 GOCCE FRUTTIAMO ALTERNATIVO - viola	Data di emissione	Valida dal 19/05/2020
2505-001			18/02/2021	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 (kJ)		346	334				
Energia (kcal)		82	79				
Grassi (g)		<0,5	<0,5				
di cui acidi grassi saturi (g)		<0,1	<0,1				
Carboidrati (g)		18	17				
di cui zuccheri (g)		15	14				
Proteine (g)		0,7	0,6				
Sale (g)		0,03	0,02				

14. Modalità apposizione lotto / TMC

Etichetta	Modalità di indicazione	Esempio	Posizione
Lotto	L aggg - hh A	L 0022 - 09 A	Incarto e Scatola
T.M.C.	mm - aaaa	04 - 2020	Incarto e Scatola



Scheda Tecnica Commerciale

Scheda	Versione: 2504001	8 GOCCE FRUTTIAMO PASSIONALE - rosso	Data di emissione	Valida dal 18/05/2020
2504-001			18/02/2021	Al 31/12/2099

Prodotti

2504 8 GOCCE FRUTTIAMO PASSIONALE

1. Anagrafica generale

Codice cella 2504

EAN 13 (unità di vendita) 8005840025048 ITF14 (cas) 08005840025048

T. M.C. 24
TMC unità di misura Mesi
Pezzi 8
Porzioni 8

Codice doganale 21050010

2. Descrizione del prodotto

Assenza allergeni da contaminazione Non sono dichiarati altri allergeni se non quelli presenti come ingredienti.

Eccezione: eventuali allergeni dichiarati per casi di tests allergeni con falsi positivi.

3. Confezionamento della singola unità

Unità di vendita NO

Descrizione u.c. Sferette di preparato per bevanda o granita

Materiali Film in PET MATT accoppiato con PE BIANCO, stampato esternamente

4. Confezionamento singola unità: valori

Definizione	N° pezzi	Peso dich. (g)	Peso lordo (g)	Tara (g)	Lungh. (mm)	Largh. (mm)	Altezza (mm)	Volume (ml)
Carat. dimens.singola unità	1	135,000	138,500	3,500	0,000	0,000	0,000	0,000

5. Confezionamento imballo / cassa / fardello

Unità di vendita S

Descrizione unità di vendita imballo Cassa tipo americana con fondo a scatto, in cartone ondulato

Materiali LLL/555/ B

6. Confezionamento imballo: valori

Definizione	N° pezzi	Peso dich. (Kg)	Peso lordo (Kg)	Tara (Kg)	Lungh. (mm)	Largh. (mm)	Altezza (mm)	Volume (ml)
Carat. dimens. imballo : valori	8	1,080	1,270	0,188	295,000	185,000	102,000	5,600

7. Pallettizzazione

Descrizione. Il pallet è tenuto compatto e stabile mediante filmatura con film estensibile; ha un foglio identificativo in formato

A4 riportante il nome del prodotto e il lotto su ciascun lato lungo.

Sul pallet è inoltre presente una etichetta con codifica SSCC su due lati adiacenti.

Tipo bancale EPAL 80 x 120 cm



Scheda Tecnica Commerciale

Scheda	Versione: 2504001	8 GOCCE FRUTTIAMO PASSIONALE - rosso	Data di emissione	Valida dal 18/05/2020
2504-001			18/02/2021	Al 31/12/2099

7. Pallettizzazione

Tipo di avvolgimento bancale Avvolto con film estensibile

Orientamento cassa su pallet Invariata.

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
В	Basso		864,000	112	16	7	112	16	1

9. Condizioni di trasporto e stoccaggio

Condizioni di stoccaggio Modalità di conservazione in cella frigorifera: conservare a temperatura non superiore a -25°C

Condizioni di trasporto La temperatura del prodotto al momento del carico dell'automezzo di trasporto presso il deposito del produttore

è di almeno -23°C.

Il trasporto viene effettuato con automezzi idonei per il trasporto di prodotti alimentari, in regola con i requisiti tecnico ed igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente. Il produttore assicura altresì che gli automezzi siano

puliti e che il prodotto venga trasportato in maniera tale da garantire l'integrità all'arrivo.

La temperatura dell'impianto frigo deve essere impostata a -25°C.

10. Etichettatura sulla u.v.

Denominazione legale o di vendita SEMILAVORATO A BASE DI FRUTTA, DI VERDURA E DI SPEZIE

Diciture ingredienti. Ingredienti: Purea di fragole (24%) - Purea di mele (24%) - Succo di semi di melagrane (15%) - Succo concentrato di mele (14,5%) - Succo di mele da concentrato (10,5%) - Purea di barbabietola (7%)(Barbabietole 99%, Succo

concentrato di limoni 1%) - Succo di zenzero (4%)(Zenzero 95%, Succo concentrato di limoni 5%) - Succo

concentrato di limoni (1%)(contiene solfiti).

Presenza di allergeni in tracce Può contenere *Latte*.

Indicazione del TMC Da consumarsi preferibilmente entro fine: vedi timbro.

Modalità di conservazione Conservare a temperatura non superiore a -18°C.

Modalità di preparazione ad uso Istruzioni per l'uso: per ottenere il miglior risultato utilizzare il prodotto a temperatura di -22°C. Non scongelare in

professionale microonde. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato.

11. Ulteriori indicazioni in etichettatura

Indice di revisione diciture Cod. 2504/01

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

Ulteriori indicazioni e/o descrizioni in

etichetta

1 confezione (135g/140ml) = 1 porzione di bevanda o di granita realizzata con l'apposita attrezzatura.

Etichettatura ambientale Riportare l'etichettatura ambientale specifica per ogni materiale d'imballo.

Rispetta l'ambiente.

Verificare le disposizioni del proprio comune per la gestione dei rifiuti.

NON DISPERDERE NELL'AMBIENTE.

Numero verde Numero verde aziendale e/o eventuali informazioni per il consumatore.

12. Indicazioni metrologiche: valori dichiarati

12. marcazioni menologicine. Valori alcinatati								
Parametro analitico	U.M.	Obiettivo						
Peso dichiarato	g	135						
Volume dichiarato	ml	140						
Peso dichiarato unità logistica	g	1080						
Volume dichiarato unità logistica	ml	1120						



Scheda Tecnica Commerciale

Scheda	Versione: 2504001	8 GOCCE FRUTTIAMO PASSIONALE - rosso	Data di emissione	Valida dal 18/05/2020	
2504-001				18/02/2021	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 (kJ)		325	314				
Energia (kcal)		77	74				
Grassi (g)		<0,5	<0,5				
di cui acidi grassi saturi (g)		0	0				
Carboidrati (g)		18	17				
di cui zuccheri (g)		14	13				
Proteine (g)		0,6	0,5				
Sale (g)		0,03	0,02				

14. Modalità apposizione lotto / TMC

Etichetta	Modalità di indicazione	Esempio	Posizione	
Lotto	L aggg - hh A	L 0022 - 09 A	Incarto e Scatola	
T.M.C.	mm - aaaa	04 - 2022	Incarto e Scatola	



Scheda Tecnica Commerciale

Scheda	Versione: 2503001	8 GOCCE FRUTTIAMO SERENO - arancione	Data di emissione	Valida dal 18/05/2020
2503-001			18/02/2021	Al 31/12/2099

Prodotti

2503 8 GOCCE FRUTTIAMO SERENO

1. Anagrafica generale

Codice cella 2503

EAN 13 (unità di vendita) 8005840025031 ITF14 (cas) 08005840025031

T. M.C. 24
TMC unità di misura Mesi
Pezzi 8
Porzioni 8

Codice doganale 21050010

2. Descrizione del prodotto

Assenza allergeni da contaminazione Non sono dichiarati altri allergeni se non quelli presenti come ingredienti.

Eccezione: eventuali allergeni dichiarati per casi di tests allergeni con falsi positivi.

3. Confezionamento della singola unità

Unità di vendita NO

Descrizione u.c. Sferette di preparato per bevanda o granita

Materiali Film in PET MATT accoppiato con PE BIANCO, stampato esternamente

4. Confezionamento singola unità: valori

Definizione	N° pezzi	Peso dich. (g)	Peso lordo (g)	Tara (g)	Lungh. (mm)	Largh. (mm)	Altezza (mm)	Volume (ml)
Carat. dimens.singola unità	1	135,000	138,500	3,500	0,000	0,000	0,000	0,000

5. Confezionamento imballo / cassa / fardello

Unità di vendita S

Descrizione unità di vendita imballo Cassa tipo americana con fondo a scatto, in cartone ondulato

Materiali LLL/555/ B

6. Confezionamento imballo: valori

Definizione	N° pezzi	Peso dich. (Kg)	Peso lordo (Kg)	Tara (Kg)	Lungh. (mm)	Largh. (mm)	Altezza (mm)	Volume (ml)
Carat. dimens. imballo : valori	8	1,080	1,270	0,188	295,000	185,000	102,000	5,600

7. Pallettizzazione

Descrizione. Il pallet è tenuto compatto e stabile mediante filmatura con film estensibile; ha un foglio identificativo in formato

A4 riportante il nome del prodotto e il lotto su ciascun lato lungo.

Sul pallet è inoltre presente una etichetta con codifica SSCC su due lati adiacenti.

Tipo bancale EPAL 80 x 120 cm

Tipo di avvolgimento bancale Avvolto con film estensibile



Scheda Tecnica Commerciale

Scheda	Versione: 2503001	8 GOCCE FRUTTIAMO SERENO - arancione	Data di emissione	Valida dal 18/05/2020
2503-001			18/02/2021	Al 31/12/2099

7. Pallettizzazione

Orientamento cassa su pallet Invariata.

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
В	Basso		864,000	112	16	7	112	16	1

9. Condizioni di trasporto e stoccaggio

Condizioni di stoccaggio Modalità di conservazione in cella frigorifera: conservare a temperatura non superiore a -25°C

Condizioni di trasporto La temperatura del prodotto al momento del carico dell'automezzo di trasporto presso il deposito del produttore

è di almeno -23°C.

Il trasporto viene effettuato con automezzi idonei per il trasporto di prodotti alimentari, in regola con i reguisiti tecnico ed igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente. Il produttore assicura altresì che gli automezzi siano

puliti e che il prodotto venga trasportato in maniera tale da garantire l'integrità all'arrivo.

La temperatura dell'impianto frigo deve essere impostata a -25°C.

10. Etichettatura sulla u.v.

Denominazione legale o di vendita SEMILAVORATO A BASE DI FRUTTA E DI VERDURA

Diciture ingredienti. Ingredienti: Purea di mango (35%) - Succo di mele da concentrato (23%) - Purea di mele (16%) - Succo

concentrato di mele (14,5%) - Purea di papaya (8,5%) - Purea di carote (2%)(Carote 99%, Succo concentrato di

Istruzioni per l'uso: per ottenere il miglior risultato utilizzare il prodotto a temperatura di -22°C. Non scongelare in

limoni 1%) - Succo concentrato di limoni (1%)(contiene solfiti).

Presenza di allergeni in tracce Può contenere Latte.

Indicazione del TMC Da consumarsi preferibilmente entro fine: vedi timbro. Modalità di conservazione Conservare a temperatura non superiore a -18°C.

Modalità di preparazione ad uso

professionale

Indice di revisione diciture

11. Ulteriori indicazioni in etichettatura

Cod. 2503/01 Sede dello stabilimento SAMMONTANA S.p.A., via Tosco Romagnola 56, Empoli (FI).

Ulteriori indicazioni e/o descrizioni in

etichetta

1 confezione (135q/140ml) = 1 porzione di bevanda o di granita realizzata con l'apposita attrezzatura.

Etichettatura ambientale Riportare l'etichettatura ambientale specifica per ogni materiale d'imballo.

Rispetta l'ambiente.

Verificare le disposizioni del proprio comune per la gestione dei rifiuti.

microonde. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato.

NON DISPERDERE NELL'AMBIENTE.

Numero verde Numero verde aziendale e/o eventuali informazioni per il consumatore.

12. Indicazioni metrologiche: valori dichiarati

Parametro analitico	U.M.	Obiettivo
Peso dichiarato	g	135
Volume dichiarato	ml	140
Peso dichiarato unità logistica	g	1080
Volume dichiarato unità logistica	ml	1120



Scheda Tecnica Commerciale

Scheda	Versione: 2503001	8 GOCCE FRUTTIAMO SERENO - arancione	Data di emissione	Valida dal 18/05/2020
2503-001			18/02/2021	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 (kJ)		382	369				
Energia (kcal)		90	87				
Grassi (g)		<0,5	<0,5				
di cui acidi grassi saturi (g)		0	0				
Carboidrati (g)		21	20				
di cui zuccheri (g)		17	16				
Proteine (g)		<0,5	<0,5				
Sale (g)		<0,01	<0,01				

14. Modalità apposizione lotto / TMC

Etichetta	Modalità di indicazione	Esempio	Posizione
Lotto	L aggg - hh A	L 0022 - 09 A	Incarto e Scatola
T.M.C.	mm - aaaa	04 - 2022	Incarto e Scatola



Scheda Tecnica Commerciale

Scheda	Versione: 2502001	8 GOCCE FRUTTIAMO AZZARDATO - giallo	Data di emissione	Valida dal 18/05/2020
2502-001			23/02/2021	Al 31/12/2099

Prodotti

2502 8 GOCCE FRUTTIAMO AZZARDATO/AUDACE

1. Anagrafica generale

Codice cella 2502

EAN 13 (unità di vendita) 8005840025024 ITF14 (cas) 08005840025024

T. M.C. 24
TMC unità di misura Mesi
Pezzi 8
Porzioni 8

Codice doganale 21050010

2. Descrizione del prodotto

Assenza allergeni da contaminazione Non sono dichiarati altri allergeni se non quelli presenti come ingredienti.

Eccezione: eventuali allergeni dichiarati per casi di tests allergeni con falsi positivi.

3. Confezionamento della singola unità

Unità di vendita NO

Descrizione u.c. Sferette di preparato per bevanda o granita

Materiali Film in PET MATT accoppiato con PE BIANCO, stampato esternamente

4. Confezionamento singola unità: valori

Definizione	N° pezzi	Peso dich. (g)	Peso lordo (g)	Tara (g)	Lungh. (mm)	Largh. (mm)	Altezza (mm)	Volume (ml)
Carat. dimens.singola unità	1	135,000	138,500	3,500	0,000	0,000	0,000	0,000

5. Confezionamento imballo / cassa / fardello

Unità di vendita

Descrizione unità di vendita imballo Cassa tipo americana con fondo a scatto, in cartone ondulato

Materiali LLL/555/ B

6. Confezionamento imballo: valori

Definizione	N° pezzi	Peso dich. (Kg)	Peso lordo (Kg)	Tara (Kg)	Lungh. (mm)	Largh. (mm)	Altezza (mm)	Volume (ml)
Carat. dimens. imballo : valori	8	1,080	1,270	0,188	295,000	185,000	102,000	5,600

7. Pallettizzazione

Descrizione. Il pallet è tenuto compatto e stabile mediante filmatura con film estensibile; ha un foglio identificativo in formato

A4 riportante il nome del prodotto e il lotto su ciascun lato lungo.

Sul pallet è inoltre presente una etichetta con codifica SSCC su due lati adiacenti.

Tipo bancale EPAL 80 x 120 cm



Scheda Tecnica Commerciale

Scheda	Versione: 2502001	8 GOCCE FRUTTIAMO AZZARDATO - giallo	Data di emissione	Valida dal 18/05/2020
2502-001			23/02/2021	Al 31/12/2099

7. Pallettizzazione

Tipo di avvolgimento bancale Avvolto con film estensibile

Orientamento cassa su pallet Invariata.

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
В	Basso		864,000	112	16	7	112	16	1

9. Condizioni di trasporto e stoccaggio

Condizioni di stoccaggio Modalità di conservazione in cella frigorifera: conservare a temperatura non superiore a -25°C

Condizioni di trasporto La temperatura del prodotto al momento del carico dell'automezzo di trasporto presso il deposito del produttore

è di almeno -23°C.

Il trasporto viene effettuato con automezzi idonei per il trasporto di prodotti alimentari, in regola con i requisiti tecnico ed igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente. Il produttore assicura altresì che gli automezzi siano

puliti e che il prodotto venga trasportato in maniera tale da garantire l'integrità all'arrivo.

La temperatura dell'impianto frigo deve essere impostata a -25°C.

10. Etichettatura sulla u.v.

Denominazione legale o di vendita SEMILAVORATO A BASE DI FRUTTA, DI VERDURA E DI SPEZIE

Diciture ingredienti. Ingredienti: Purea di mele (32%) - Purea di ananas (24%) - Succo di mele da concentrato (22,6%) - Succo

concentrato di mele (14%) - Purea di cetriolo (6%) - Succo concentrato di limoni (1,2%)(contiene solfiti) - Curcuma

(0,2%).

Presenza di allergeni in tracce Può contenere *Latte*.

Indicazione del TMC Da consumarsi preferibilmente entro fine: vedi timbro.

Modalità di conservazione Conservare a temperatura non superiore a -18°C.

Modalità di preparazione ad uso

professionale

Istruzioni per l'uso: per ottenere il miglior risultato utilizzare il prodotto a temperatura di -22°C. Non scongelare in

microonde. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato.

11. Ulteriori indicazioni in etichettatura

Indice di revisione diciture Cod. 2502/01

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

Ulteriori indicazioni e/o descrizioni in

etichetta

1 confezione (135g/140ml) = 1 porzione di bevanda o di granita realizzata con l'apposita attrezzatura.

Etichettatura ambientale Riportare l'etichettatura ambientale specifica per ogni materiale d'imballo.

Rispetta l'ambiente.

Verificare le disposizioni del proprio comune per la gestione dei rifiuti.

NON DISPERDERE NELL'AMBIENTE.

Numero verde aziendale e/o eventuali informazioni per il consumatore.

12. Indicazioni metrologiche: valori dichiarati

Parametro analitico	U.M.	Obiettivo
Peso dichiarato	g	135
Volume dichiarato	ml	140
Peso dichiarato unità logistica	g	1080
Volume dichiarato unità logistica	ml	1120



Scheda Tecnica Commerciale

Scheda	Versione: 2502001	8 GOCCE FRUTTIAMO AZZARDATO - giallo	Data di emissione	Valida dal 18/05/2020
2502-001			23/02/2021	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 (kJ)		345	333				
Energia (kcal)		81	78				
Grassi (g)		<0,5	<0,5				
di cui acidi grassi saturi (g)		0	0				
Carboidrati (g)		19	18				
di cui zuccheri (g)		15	14				
Proteine (g)		<0,5	<0,5				
Sale (g)		<0,01	<0,01				

14. Modalità apposizione lotto / TMC

Etichetta	Modalità di indicazione	Esempio	Posizione
Lotto	L aggg - hh A	L 0022 - 09 A	Incarto e Scatola
T.M.C.	mm - aaaa	04 - 2022	Incarto e Scatola



Scheda Tecnica Commerciale

Scheda	Versione: 2501001	8 GOCCE FRUTTIAMO ESOTICO - bianco	Data di emissione	Valida dal 18/05/2020
2501-001	7 0.5.0.10.1		18/02/2021	Al 31/12/2099

Prodotti

2501 8 GOCCE FRUTTIAMO ESOTICO

1. Anagrafica generale

Codice cella 2501

EAN 13 (unità di vendita) 8005840025017 ITF14 (cas) 08005840025017

T. M.C. 24
TMC unità di misura Mesi
Pezzi 8
Porzioni 8

Codice doganale 21050010

2. Descrizione del prodotto

Assenza allergeni da contaminazione Non sono dichiarati altri allergeni se non quelli presenti come ingredienti.

Eccezione: eventuali allergeni dichiarati per casi di tests allergeni con falsi positivi.

3. Confezionamento della singola unità

Unità di vendita NO

Descrizione u.c. Sferette di preparato per bevanda o granita

Materiali Film in PET MATT accoppiato con PE BIANCO, stampato esternamente

4. Confezionamento singola unità: valori

Definizione	N° pezzi	Peso dich. (g)	Peso lordo (g)	Tara (g)	Lungh. (mm)	Largh. (mm)	Altezza (mm)	Volume (ml)
Carat. dimens.singola unità	1	135,000	138,500	3,500	0,000	0,000	0,000	0,000

5. Confezionamento imballo / cassa / fardello

Unità di vendita S

Descrizione unità di vendita imballo Cassa tipo americana con fondo a scatto, in cartone ondulato

Materiali LLL/555/ B

6. Confezionamento imballo: valori

Definizione	N° pezzi	Peso dich. (Kg)	Peso lordo (Kg)	Tara (Kg)	Lungh. (mm)	Largh. (mm)	Altezza (mm)	Volume (ml)
Carat. dimens. imballo : valori	8	1,080	1,270	0,188	295,000	185,000	102,000	5,600

7. Pallettizzazione

Descrizione. Il pallet è tenuto compatto e stabile mediante filmatura con film estensibile; ha un foglio identificativo in formato

A4 riportante il nome del prodotto e il lotto su ciascun lato lungo.

Sul pallet è inoltre presente una etichetta con codifica SSCC su due lati adiacenti.

Tipo bancale EPAL 80 x 120 cm

Tipo di avvolgimento bancale Avvolto con film estensibile

Orientamento cassa su pallet Invariata.



Scheda Tecnica Commerciale

Scheda	Versione: 2501001	8 GOCCE FRUTTIAMO ESOTICO - bianco	Data di emissione	Valida dal 18/05/2020
2501-001	versione. 2501001	O GOCCE TROTTIANIO ESOTICO Bianco	18/02/2021	AI 31/12/2099

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
В	Basso		864,000	112	16	7	112	16	1

9. Condizioni di trasporto e stoccaggio

Condizioni di stoccaggio Modalità di conservazione in cella frigorifera: conservare a temperatura non superiore a -25°C

Condizioni di trasporto La temperatura del prodotto al momento del carico dell'automezzo di trasporto presso il deposito del produttore

è di almeno -23°C.

Il trasporto viene effettuato con automezzi idonei per il trasporto di prodotti alimentari, in regola con i reguisiti tecnico ed igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente. Il produttore assicura altresì che gli automezzi siano puliti e che il prodotto venga trasportato in maniera tale da garantire l'integrità all'arrivo.

La temperatura dell'impianto frigo deve essere impostata a -25°C.

10. Etichettatura sulla u.v.

SEMILAVORATO A BASE DI FRUTTA E DI VERDURA Denominazione legale o di vendita

Diciture ingredienti. Ingredienti: Purea di banane (30%) - Latte di cocco (27%)(Polpa di noce di cocco 60%, Acqua 40%) - Purea di

ananas (19%) - Succo concentrato di mele (10%) - Succo concentrato di ananas (6%) - Succo polposo di aloe vera

(4,5%)(Polpa di aloe vera 97%, Succo concentrato di limoni 3%) - Succo di ananas da concentrato (3,5%).

Presenza di allergeni in tracce Può contenere Latte.

Indicazione del TMC Da consumarsi preferibilmente entro fine: vedi timbro.

Modalità di conservazione Conservare a temperatura non superiore a -18°C.

Modalità di preparazione ad uso

Istruzioni per l'uso: per ottenere il miglior risultato utilizzare il prodotto a temperatura di -22°C. Non scongelare in professionale

microonde. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato.

11. Ulteriori indicazioni in etichettatura

Indice di revisione diciture Cod. 2501/01

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

Ulteriori indicazioni e/o descrizioni in

etichetta

1 confezione (135q/140ml) = 1 porzione di bevanda o di granita realizzata con l'apposita attrezzatura.

Etichettatura ambientale Riportare l'etichettatura ambientale specifica per ogni materiale d'imballo.

Rispetta l'ambiente.

Verificare le disposizioni del proprio comune per la gestione dei rifiuti.

NON DISPERDERE NELL'AMBIENTE.

Numero verde Numero verde aziendale e/o eventuali informazioni per il consumatore.

12. Indicazioni metrologiche: valori dichiarati

<u> </u>				
Parametro analitico	U.M.	Obiettivo		
Peso dichiarato	g	135		
Volume dichiarato	ml	140		
Peso dichiarato unità logistica	g	1080		
Volume dichiarato unità logistica	ml	1120		

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 (kJ)		571	550						
Energia (kcal)		135	130						
Grassi (g)		5,0	4,8						



Scheda Tecnica Commerciale

Scheda	Versione: 2501001	8 GOCCE FRUTTIAMO ESOTICO - bianco	Data di emissione	Valida dal 18/05/2020
2501-001			18/02/2021	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
di cui acidi grassi saturi (g)		4,3	4,1				
Carboidrati (g)		21	20				
di cui zuccheri (g)		17	16				
Proteine (g)		1,1	1,0				
Sale (g)		0,05	0,04				

14. Modalità apposizione lotto / TMC

Etichetta	Modalità di indicazione	Esempio	Posizione
Lotto	L aggg - hh A	L 0022 - 09 A	Incarto e Scatola
T.M.C.	mm - aaaa	04 - 2022	Incarto e Scatola



Scheda Tecnica Commerciale

Scheda	Versione: 2500001	8 GOCCE FRUTTIAMO VIVACE - verde	Data di emissione	Valida dal 18/05/2020
2500-001	7 0.5.0.10.		18/02/2021	Al 31/12/2099

Prodotti

2500 8 GOCCE FRUTTIAMO VIVACE

1. Anagrafica generale

Codice cella 2500

EAN 13 (unità di vendita) 8005840025000 ITF14 (cas) 08005840025000

T. M.C. 24
TMC unità di misura Mesi
Pezzi 8
Porzioni 8

Codice doganale 21050010

2. Descrizione del prodotto

Assenza allergeni da contaminazione Non sono dichiarati altri allergeni se non quelli presenti come ingredienti.

Eccezione: eventuali allergeni dichiarati per casi di tests allergeni con falsi positivi.

3. Confezionamento della singola unità

Unità di vendita NO

Descrizione u.c. Sferette di preparato per bevanda o granita

Materiali Film in PET MATT accoppiato con PE BIANCO, stampato esternamente

4. Confezionamento singola unità: valori

Definizione	N° pezzi	Peso dich. (g)	Peso lordo (g)	Tara (g)	Lungh. (mm)	Largh. (mm)	Altezza (mm)	Volume (ml)
Carat. dimens.singola unità	1	135,000	138,500	3,500	0,000	0,000	0,000	0,000

5. Confezionamento imballo / cassa / fardello

Unità di vendita S

Descrizione unità di vendita imballo Cassa tipo americana con fondo a scatto, in cartone ondulato

Materiali LLL/555/ B

6. Confezionamento imballo: valori

Definizione	N° pezzi	Peso dich. (Kg)	Peso lordo (Kg)	Tara (Kg)	Lungh. (mm)	Largh. (mm)	Altezza (mm)	Volume (ml)
Carat. dimens. imballo : valori	8	1,080	1,270	0,188	295,000	185,000	102,000	5,600

7. Pallettizzazione

Descrizione. Il pallet è tenuto compatto e stabile mediante filmatura con film estensibile; ha un foglio identificativo in formato

A4 riportante il nome del prodotto e il lotto su ciascun lato lungo.

Sul pallet è inoltre presente una etichetta con codifica SSCC su due lati adiacenti.

Tipo bancale EPAL 80 x 120 cm



Scheda Tecnica Commerciale

Scheda	Versione: 2500001	8 GOCCE FRUTTIAMO VIVACE - verde	Data di emissione	Valida dal 18/05/2020
2500-001	Versione. 2300001	o do de la montalida non le la verde	18/02/2021	Al 31/12/2099

7. Pallettizzazione

Tipo di avvolgimento bancale Avvolto con film estensibile

Orientamento cassa su pallet Invariata.

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
В	Basso		864,000	112	16	7	112	16	1

9. Condizioni di trasporto e stoccaggio

Condizioni di stoccaggio Modalità di conservazione in cella frigorifera: conservare a temperatura non superiore a -25°C

Condizioni di trasporto La temperatura del prodotto al momento del carico dell'automezzo di trasporto presso il deposito del produttore

è di almeno -23°C.

Il trasporto viene effettuato con automezzi idonei per il trasporto di prodotti alimentari, in regola con i requisiti tecnico ed igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente. Il produttore assicura altresì che gli automezzi siano

Istruzioni per l'uso: per ottenere il miglior risultato utilizzare il prodotto a temperatura di -22°C. Non scongelare in

puliti e che il prodotto venga trasportato in maniera tale da garantire l'integrità all'arrivo.

La temperatura dell'impianto frigo deve essere impostata a -25°C.

10. Etichettatura sulla u.v.

Denominazione legale o di vendita SEMILAVORATO A BASE DI FRUTTA E DI VERDURA

Diciture ingredienti. Ingredienti: Purea di kiwi (33%) - Purea di mele (32%) - Succo di mele da concentrato (17%) - Succo concentrato di

mele (13%) - Polpa di avocado (3,5%) - Succo concentrato di lime (1,5%) - Alga spirulina disidratata.

Presenza di allergeni in tracce Può contenere *Latte*.

Indicazione del TMC Da consumarsi preferibilmente entro fine: vedi timbro.

Modalità di conservazione Conservare a temperatura non superiore a -18°C.

Modalità di preparazione ad uso

professionale microonde. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato.

11. Ulteriori indicazioni in etichettatura

Indice di revisione diciture Cod. 2500/01

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

Ulteriori indicazioni e/o descrizioni in

etichetta

1 confezione (135g/140ml) = 1 porzione di bevanda o di granita realizzata con l'apposita attrezzatura.

Etichettatura ambientale Riportare l'etichettatura ambientale specifica per ogni materiale d'imballo.

Rispetta l'ambiente.

Verificare le disposizioni del proprio comune per la gestione dei rifiuti.

NON DISPERDERE NELL'AMBIENTE.

Numero verde aziendale e/o eventuali informazioni per il consumatore.

12. Indicazioni metrologiche: valori dichiarati

<u> </u>		
Parametro analitico	U.M.	Obiettivo
Peso dichiarato	g	135
Volume dichiarato	ml	140
Peso dichiarato unità logistica	g	1080
Volume dichiarato unità logistica	ml	1120

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 (kJ)		360	347				



Scheda Tecnica Commerciale

Scheda	Versione: 2500001	8 GOCCE FRUTTIAMO VIVACE - verde	Data di emissione	Valida dal 18/05/2020
2500-001			18/02/2021	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)		85	82				
Grassi (g)		1,0	0,9				
di cui acidi grassi saturi (g)		<0,5	<0,5				
Carboidrati (g)		18	17				
di cui zuccheri (g)		14	13,5				
Proteine (g)		0,7	0,6				
Sale (g)		<0,01	<0,01				

14. Modalità apposizione lotto / TMC

Etichetta	Modalità di indicazione	Esempio Posizione	
Lotto	L aggg - hh A	L 0022 - 09 A	Incarto e Scatola
T.M.C.	mm - aaaa	04 - 2022	Incarto e Scatola



SCHEDA TECNICA

FOCACCIONA PUGLIESE CON POMODORINI E OLIO EXTRA VERGINE 950g 6PZ SC.5,70kg

DIAMETRO:37/38

N.B. LE MISURE DEL PRODOTTO IN CM SONO INDICATIVE NEI PRODOTTI SCHIACCIATI A MANO

IVA:10%



PRINCIPALE

Codice Prodotto SCFF433-T6
Codice EAN\GTIN 8058180453941

Denominazione di PRODOTTO DA FORNO-FOCACCIA COTTA SURGELATA

Vendita

Denominazione FOCACCIONA PUGLIESE CON POMODORINI Commerciale

Paese di Origine ITALIA

Vita commerciale Da consumarsi preferibilmente entro 366 giorni dalla data di produzione

del Prodotto
Ingredienti semola rimacinata di GRANO duro, acqua, olio di oliva, lievito madre di farina di GRANO tenero tipo "0", lievito

naturale, sale.

FARCITURA: pomodorini fette [57 %], olio extravergine di oliva (3,25 %), sale, origano.



Condizioni di Conservazione e

Istruzioni d'uso

Prodotto destinato ad uso professionale

Destinazione d'uso: Prodotto surgelato conservare a -18°C.Confezionare, etichettare e porre in vendita separatamente dal pane fresco.

Modalità di preparazione, tre modi a scelta:

- 1) Scongelare la scatola piena di focacce in frigorifero a 4°C per 24 ore
- 2) Scongelare la scatola a temperatura ambiente (25°C MAX) per 12 ore
- 3) Scongelare il prodototto singolarmente posizionandolo su teglia a temperatura ambiente per 2 ore
- Il prodoto solo decongelato e sporzionato in 4 parti, può essere confezionato e posizionato in banco refrigerato a 4°C con durata 10gg (Utilizzare utensili sanificati)

NB Sono già pronte, solo da decongelare, se le vuoi servire croccanti infornale 6/7 minuti a 240° C

Calo Peso dopo la cottura (%)

Parametri chimici Valori conformi al Reg CE 1881/06 e succ. modifiche

Stabilimento di produzione e confezionamento:

mercoledì 24 giugno 2020 Page 1 of 3

SCHEDA TECNICA

FOCACCIONA PUGLIESE CON POMODORINI E OLIO EXTRA VERGINE 950g 6PZ SC.5,70kg



N.B. LE MISURE DEL PRODOTTO IN CM SONO INDICATIVE **NEI PRODOTTI SCHIACCIATI A MANO**

IVA:10%



Valori nutrizionali	Calorie	199,320 KCal
medi per 100g di	Energia	838,990 Kj
prodotto cotto	Grassi	6,020 g
	di cui saturi	0,920 g
	Carboidrati	30,550 g
	di cui zuccheri	1,260 g
	Fibre	1,190 g
	Proteine	5,140 g
	Sale	1,170 g

Allergeni e

Cereali contenenti glutine.

allergeni potenziali Uova, Arachidi, Soia, Latte, Frutta a guscio, Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni

superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO2.

Tel.: 0543 703707 Fax: 0543 701095 - P.Iva IT04035730409 - e-mail: info@ilpanificiodicamillo.it - Sito: www.ilpanificiodicamillo.it

SCHEDA TECNICA

FOCACCIONA PUGLIESE CON POMODORINI E OLIO EXTRA VERGINE 950g 6PZ SC.5,70kg DIAMETRO:37/38



N.B. LE MISURE DEL PRODOTTO IN CM SONO INDICATIVE NEI PRODOTTI SCHIACCIATI A MANO

IVA:10%

CONFEZIONE E IMBALLAGGIO

Conforme al D.M. 21.3.1973, Reg. CE n. 1935/2004, Reg. CE 1895/2005, Reg. CE n. 10/2011 e successive modifiche.

BUSTA:PL TMH350L 15MY (FILM TERMORETAIBILE A BASE POLIOLEFINICA) (PESO 6 ETICHETTE SINGOLE CONFEZIONI:0,006kg)
PESO 6 BUSTE:42g

PESO CARTONE: 435g

MISURE CARTONE: 400x400x264 PESO NETTO CARTONE(kg): 5,70 PESO LORDO CARTONE(kg): 6.183 PESO AL PEZZO(g): 950 (+/- 2%) PEZZI PER CARTONE: 6

PEZZI PER CARTONE: 6 CARTONI PER STRATO: 6 STRATI PER PALLET: 7 CARTONI PER PALLET: 42

mercoledì 24 giugno 2020 Page 3 of 3



Creme:	C316 CREMA	PC204	Revisione del: 01-06-2021	Pag. 1 di 3
--------	------------	-------	---------------------------	-------------

• COMPOSIZIONE

LATTE magro reidratato, Zucchero, Sciroppo di glucosio, Amido modificato (*), Tuorlo d'**UOVO** fresco, **BURRO** concentrato, Grassi vegetali (Cocco), **PANNA** concentrata, Succo di limone di Sicilia, Addensante: E407, Emulsionante: E471, Sale, Aromi.

(*) la modifica si riferisce al processo chimico-fisico a cui l'amido è sottoposto, e non riguarda nessuna modifica genetica. L'amido deriva dal **mais.**

• CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

рН	INT.		6,5	± 0,5
Residuo ottico	INT.	°Brix	38	± 2
Peso specifico	INT.	g/ml	1,1	
Viscosità (Brookfield S06/V20)	INT.	cps	85.000	± 20%

• CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	AFNOR	ufc/g	5.000	max
Enterobatteri	AFNOR	ufc/g	100	max
E. Coli	AFNOR	ufc/g	10	max
S. Aureus	AFNOR	ufc/g	10	max

INFO	RMAZI	oni N ut	RIZIONALI: Val	ori medi rife	riti a 100	g di prod	lotto	
Ene	rgia	Grassi	di cui Acidi Grassi Saturi	Carboidrati	di cui Zuccheri	Proteine	Fibre	Sale
kj 847	kcal	8,2	4,6	27,3	20,9	3,0	0,8	0,2
847	178	0,2	4,0	27,5	20,9	3,0	0,0	0,2

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

Il prodotto non contiene soia; contiene mais, e/o suoi derivati, proveniente da coltivazioni non transgeniche. Ai sensi del Reg. C.E. 1829/2003 e 1830/2003, non contiene organismi geneticamente modificati.



 Creme:
 C316 CREMA
 PC204
 Revisione del: 01-06-2021
 Pag. 2 di 3

• DENOMINAZIONE E DESCRIZIONE

<u>Denominazione</u>: Crema pasticcera surgelata.

<u>Descrizione:</u> Crema pasticcera pastorizzata e surgelata. Delicato aroma di vaniglia. Colore giallo chiaro.

CONFEZIONAMENTO

In T-sac da 1 Kg in scatole di cartone contenenti 10 pezzi.

STOCCAGGIO

In cella frigorifera ad una temperatura di -18°C.

TRASPORTO

In camion frigorifero ad una temperatura di -18°C (rialzo termico max -15°C).

SHELF LIFE

Dodici mesi ad una temperatura di -18°C.

Scongelata in confezione chiusa: **7 giorni** ad una temperatura fra 0°C e 4°C. La garanzia è limitata al contenitore sigillato e correttamente conservato.

• ISTRUZIONI PER LA CONSERVAZIONE E L'IMPIEGO

Conservare ad una temperatura di -18° C. Il T-sac si scongela a temperatura di frigo ($+4^{\circ}$ C) entro 6 ore. Impiegare come una normale crema pasticcera.

DESTINATARI

Prodotto per uso professionale, non destinato al consumatore finale.

CATEGORIE DI CONSUMATORE FINALE

Tutte le categorie in normali condizioni fisiologiche.

• PREPARAZIONE ALL'UTILIZZO

Crema pronta. Scongelare la crema prima dell'utilizzo.

• CODIFICA INTRACOM: 19019099



 Creme:
 C316 CREMA
 PC204
 Revisione del: 01-06-2021
 Pag. 3 di 3

• ALLERGENI (Reg. UE n°1169/2011 e successive modifiche)

Allergene	(*)
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro ibridi) e prodotti derivati	0
Crostacei e prodotti a base di crostacei	0
Uova e prodotti a base di uova	1
Molluschi e prodotti a base di molluschi	0
Pesce e prodotti a base di pesce	0
Arachidi e prodotti a base di arachidi	0
Soia e prodotti a base di soia	0
Lupino e prodotti a base di lupino	0
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	1
Frutta con guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland), e prodotti derivati	2
Sedano e prodotti a base di sedano	0
Senape e prodotti a base di senape	0
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	0
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg espressi come SO ₂	0

- (*) 0 Non contiene;
 - 1 Contiene;
 - 2 Può contenere tracce di;
- COMPOSIZIONE e PROVENIENZA GEOGRAFICA MATERIE PRIME

LATTE magro reidratato	Francia
Zucchero	Italia, Germania, Polonia, Francia, Croazia, Serbia
Sciroppo di glucosio	Italia
Amido modificato (*)	Olanda
Tuorlo d' UOVO fresco	Italia, Spagna, Francia, Romania, Polonia
BURRO concentrato	Belgio
Grassi vegetali (Cocco)	Filippine, Indonesia, Papua Nuova Guinea
PANNA concentrata	Belgio
Succo di limone di Sicilia	Italia
Addensante: E407	Spagna
Emulsionante: E471	Danimarca
Sale	Italia
Aromi	Italia

La presente scheda annulla e sostituisce le precedenti. Ogni copia su supporto cartaceo non è più controllabile da parte della struttura emittente. Potrebbero esistere aggiornamenti successivi.

Guerra S.p.A.

Via di Valle Caia, 39 – 00071 Pomezia (Roma) Tel 0039 06 91984607 - Fax 0039 06 91984526 P. IVA 01638541001 - C.F. 06884210581 www.guerra.it - info@guerra.it



Creme:	CIOCCOCREMA	PGF06	Revisione del: 25-05-2022	Pag. 1 di 3
--------	-------------	-------	---------------------------	-------------

COMPOSIZIONE

LATTE scremato reidratato, PANNA, cioccolato fondente 15% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, vanillina), sciroppo di glucosio, stabilizzanti: E422; amido modificato (*), cacao in polvere, LATTE scremato in polvere, emulsionanti: E471; sale

(*) la modifica si riferisce al processo chimico-fisico a cui l'amido è sottoposto, e non riguarda nessuna modifica genetica. L'amido deriva dal mais

• CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Residuo ottico	INT	°Brix	42	+/-2
Viscosità a 20°C	INT	cps	140.000	± 20%
pH	INT		6,6	± 0.5

• CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	AFNOR	ufc/g	5.000	max
Enterobatteri	AFNOR	ufc/g	100	max
E. Coli	AFNOR	ufc/g	10	max
S. Aureo	AFNOR	ufc/g	10	max

INFOR			IZIONALI: Valo					
Ener	gia	Grassi	di cui Acidi Grassi Saturi	Carboidrati	di cui Zuccheri	Fibre	Proteine	Sale
kj 1039	kcal 249	14	9,5	27	16	2,4	2,8	0,2

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

Il prodotto non contiene soia, e/o suoi derivati. Contiene mais proveniente da coltivazioni non transgeniche, garantito lungo la filiera e/o con analisi PCR negative. Ai sensi del Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003, non contiene organismi geneticamente modificati.



Creme: CIOCCOCREMA PGF06 Revisione del: 25-05-2022 Pag. 2 di 3

DENOMINAZIONE e DESCRIZIONE

Denominazione: Crema surgelata al cioccolato

<u>Descrizione:</u> Crema al cioccolato (15%) pastorizzata, confezionata in poche e surgelata

CONFEZIONAMENTO

T-sac da 1 Kg in scatole di cartone contenenti 6 pezzi Pallet da 90 colli, per un peso totale di 540 kg

• STOCCAGGIO

In cella frigorifera ad una temperatura di −18°C

TRASPORTO

In camion frigorifero ad una temperatura di -18°C (rialzo termico max -15°C)

SHELF LIFE

Dodici mesi ad una temperatura di -18°C

Scongelata in confezione chiusa: **7 giorni** ad una temperatura fra 0°C e 4°C La garanzia è limitata al contenitore sigillato e correttamente conservato

ISTRUZIONI PER LA CONSERVAZIONE E L'IMPIEGO

Conservare ad una temperatura di -18°C Il T-sac si scongela a temperatura di frigo (+4°C) entro 6 ore Impiegare come una normale crema pasticcera

• DESTINATARI

Prodotto per uso professionale, non destinato al consumatore finale

• CATEGORIE DI CONSUMATORE FINALE

Tutte le persone in normali condizioni fisiologiche

PREPARAZIONE ALL'UTILIZZO

Crema pronta. Scongelare la crema prima dell'utilizzo

CODIFICA INTRACOM: 19019099



Creme: CIOCCOCREMA PGF06 Revisione del: 25-05-2022 Pag. 3 di 3

• ALLERGENI (Reg. UE n°1169/2011 e successive modifiche)

	Allergene	(*)
1	Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro ibridi) e	0
	prodotti derivati	
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	0
3	Uova e prodotti a base di uova	2
4	Pesce e prodotti a base di pesce	0
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	0
6	Soia e prodotti a base di soia	2
7	Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	1
8	Frutta con guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci	2
	del Brasile, pistacchi, noci del Queensland), e prodotti derivati	
9	Sedano e prodotti a base di sedano	0
10	Senape e prodotti a base di senape	0
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	0
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg espressi come	0
	SO ₂	
13	Lupini e prodotti a base di lupini	0
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	0

- (*) 0 Non contiene
 - 1 Contiene
 - 2 Può contenere tracce di

La presente scheda annulla e sostituisce le precedenti. Ogni copia su supporto cartaceo non è più controllabile da parte della struttura emittente. Potrebbero esistere aggiornamenti successivi.

Guerra S.p.A.

Via di Valle Caia, 39 – 00071 Pomezia (Roma) Tel 0039 06 91984607 P. IVA 01638541001 – C.F. 06884210581 www.guerra.it - info@guerra.it



Release date: 09-11-2021

CUSTOMER DATASHEET

467.004 - Fiesta Fries 6x2500g Farm Frites EP

PRE-FRIED DEEP FROZEN FRIES MADE FROM NATURALLY COLORED POTATOES **DESCRIPTION:**

SHELF LIFE: 730 days

INGREDIENTS: Potato (96,7%), sunflower oil (3,3%).

1. SPECIFICATION UNPREPARED PRODUCT

Coated No Skin On No Length >75mm (Min) 5 % Length >50mm (Min) 55 %
Length >75mm (Min) 5 %
• ,
Longth > 50mm (Min)
Length >50mm (Min)
Length <25mm (Max) 3 %

Total Defects >12mm (Max) 4 pcs/1000 g Total Defects >6mm <12mm (Max) 12 pcs/1000 g Total Defects >3mm <6mm (Max) 25 pcs/1000 g Burnt Pieces (Max) 1 pcs/1000 g Clumps - Stuck by 2 (Max) 6 pcs/1000 g Cutting Defects (Max) 4 pcs/1000 g 1 %

Green (Max)

Slivers (Max) 12 pcs/1000 g

Moisture Content (Min) 69 % Moisture Content (Max) 71 %

2. SPECIFICATION PREPARED PRODUCT

Discolored - Minor A (Target)	6 pcs/750 g
Discolored - Minor A (Max)	8 pcs/750 g
Discolored - Major B (Target)	1 pcs/750 g
Discolored - Major B (Max)	2 pcs/750 g
Discolored - Critical C (Target)	0 pcs/750 g
Discolored - Critical C (Max)	0.2 pcs/750 g
Total inclusive Mottling (Target)	12 pcs/750 g
Total inclusive Mottling (Max)	15 pcs/750 g
Feathering (Max)	4 pcs/750 g

3. ORGANOLEPTIC INFORMATION

TASTE

Taste

Typical fresh potato taste without any off flavors

ODOUR

Odour

Typical fresh potato smell without any off flavors

EXTERNAL TEXTURE

External Texture

Slightly crispy texture

INTERNAL TEXTURE

Internal Texture

Moist mealy internal potato texture of baked potatoes

MEALINESS D/E (MIN)

15 pcs/20 pcs

CRISPINESS (MIN)

15 pcs/20 pcs

CRISPINESS HOLDING TIME

3 min

4. PREPARATION AND HANDLING INFORMATION

PREPARATION METHOD

Deep FryerFry small quantities in hot oil (175°C/347°F) for 3 to 3,5 minut es, shake regularly.

Shallow FryPreheat a little bit of oil in a frying pan. Bake the product 6 :00 - 8:00 minutes. Turn halfway through cooking.

Drain on absorbent paper before serving.

Do not refreeze once thawed.

STORAGE CONDITIONS

Storage: -18°C, 24 months.Do not eat the product after expiry date.

5. NUTRITIONAL INFORMATION

	UNPREPARED PRODUCT
Energy (kj)	547,0
Energy (kcal)	130,0
Fat (g)	3,3
Fat Acids Saturated (g)	0,4
Fat Acids Mono (g)	1,3
Poly Acids Unsaturated (g)	1,6
Carbohydrates (g)	21,7
Of Which Sugar < (g)	0,3
Protein (g)	2,4
Salt (g)	0,06
Fibre (g)	2,3
Transfat < (g)	0,033

Nutritional information are average values per 100g product.

This product is free of raw materials and ingredients produced from genetically manipulated organisms.

6. MICROBIOLOGICAL INFORMATION

Coliforms (Max)	1000 cfu/g
Escherichia coli (Max)	10 cfu/g
Staphylococcus aureus (Max)	100 cfu/g
Moulds / Yeast (Max)	500 cfu/g
Salmonella (Max)	absent cfu/25g
Total Plate Count (Max)	100000 cfu/g
Listeria monocytogenes (Max)	absent cfu/25g

7. ALBA-LIST (DIETARY INTOLERANCE)

Milk and Products	no	Nuts and Products	no
Pork	no	Celery and Products	no
Chicken	no	Carrot	no
Fish and Products	no	Lupin and Products	no
Crustaceans and Products	no	Mustard and Products	no
Maize	no	Molluscs and Products	no
Cacao	no	Buckwheat	no
Pulses	no	Corn	no
Lactose	no	Nutoil	no
Eggs and Products	no	Peanuts and Products	no
Soy beans and Products	no	Peanutoil	no
Soya bean oil	no	Sesam Seeds and Products	no
Cereals containing Gluten	no	Sesame oil	no
Wheat	no	Glutaminate (E620-E625)	no
Rye	no	Sulphite (=>10mg/kg)	no
Beef	no	Coriander	no

8. FOIL INFORMATION

 Item number
 H6683.000

 Bag content
 2500 g

 Demands on weight
 E-mark

 Dimensions
 Length
 490 mm

 Width
 730 mm

 Net weight
 13 g

Kind of material PE-Tran

EAN foil 8710679018337

Extra Print

Holes in material Yes
Number of colours 5
Easy Opening No

9. BOX INFORMATION

Item number H7689.000

Number of bags in box 6

Dimensions Length 388 mm

Width 288 mm Height 284 mm

Net weight420 gKind of materialPre-printedEAN box8710679018344

Extra Print

Number of colours 2

Colour of tape H3739 - Tape transparent 3M top and/or bottom

C. of tape

10. PALLET INFORMATION

Item numberH3001Number of layers6Number of boxes per pallet48Maximum pallet height(Incl. pallet)2150 mmActual pallet height(Incl. pallet)1924 mm

Kind of material H3001 - Euro pallet EPAL used - L120xW80cm

EAN-128 08710679018344

Wrap film Yes
Carton sheets Yes
Duo Pallet No

11. SPECIFIC CUSTOMER REQUIREMENTS

Customer Comments

12. DISCLAIMER

The quality of our products may vary due to the variation in raw materials and process conditions. The values stated in this product datasheet give an indication of typical values for this product. Therefore, no right can be derived from this datasheet. All products comply to European and National legislation.

During the start of the season (June through September) Farm Frites establishes specifications based on the quality of the raw materials.

13. CONTACT AND INFORMATION

Contact InformationFarm Frites International B.V.Molendijk 1083227 CD Oudenhoorn / The Netherlandswww.farmfrites.com



Plaza Xavier Cugat n°2, Edificio C, Planta 4 Parc Sant Cugat Nord 08174 Sant Cugat del Vallès (Barcelona) SPAGNA Telefono: (+34) 900.118.888 - contact@europastry.com - www.europastry.com

SCHEDA TECNICA

DATI SUL PRODOTTO

Riferimento: 67124

Denominazione commerciale: DOTS PINK & WHITE

Denominazione legale: Pasticceria pronta surgelata con 21% di ripieno, 12% di copertura e 4% di decorazione

Codice EAN scatola: 8424465671247 Codice EAN pack: 8424465929560 Codice EAN unitario: 8424465929577

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

> VITA UTILE

Vita utile primaria: 365 giorni a

Vita utile secondaria: 3 giorni a temperatura ambiente

*La vita utile del prodotto può variare a seconda delle condizioni di conservazione, preparazione ed esposizione del prodotto finito.

> INDICAZIONI PER LA CONSERVAZIONE E LA PREPARAZIONE

Conservazione: Mantenere ad una temperatura di -18,0 °C. Non ricongelare una volta scongelato.

Preparazione: Scongelare: 30 minuti a temperatura ambiente

Lievitare: Cuocere a: -

Consigli di preparazione raccomandati: Scongelare 30 minuti a temperatura ambiente.

> LISTA DI INGREDIENTI

Ingredienti:Farina di FRUMENTO, zucchero, acqua, grassi vegetali (palma, palmisto, cocco), olio vegetale (girasole)*, siero di LATTE in polvere, destrosio, lattosio (LATTE), lievito, LATTE scremato in polvere, farina di SOIA, agenti lievitanti (E450, E500), amido, emulsionanti (E471, E481, E322), sale, sciroppo di glucosio, aromi naturali, coloranti (E160a, E162), aroma, agenti di rivestimento (E901, E904), agente di trattamento per farina (E300), estratto di sambuco, acidificante (E330).

Può contenere tracce di:frutta a guscio, uovo, senape.

> SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

	Presenza come ingrediente	Presenza come traccia
Cereali contenenti glutine	X	
(incluso le sue varietà ibridati e prodotti derivati)	^	-
Grano	X	-
Segale	-	-
Orzo	-	-
Avena	-	-
Farro	-	-
Kamut	-	-
Crostacei e prodotti a base di crostacei	-	-
Uova e prodotti a base di uova	-	X
Pesce e prodotti a base di pesce	-	-
Arachidi e prodotti a base di arachidi	-	-
Soia e prodotti a base di soia	X	-
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X	-
Frutta a guscio e prodotti derivati	-	X
Mandorle	-	-
Nocciole	-	X
Noci	-	-
67424 DOTS DINK & WHITE (Versions 006 28/40/23)		Doning 4

^{**}I tempi di cottura e scongelamento sono approssimativi a seconda delle condizioni e della temperatura dei locali



Plaza Xavier Cugat nº2, Edificio C, Planta 4 Parc Sant Cugat Nord 08174 Sant Cugat del Vallès (Barcelona) SPAGNA Telefono: (+34) 900.118.888 - contact@europastry.com - www.europastry.com

	Presenza come ingrediente	Presenza come traccia
Noci di acagiù	-	-
Noci del Brasile	-	-
Pistacchi	-	-
Noci di pecan	-	X
Noci macadamia o noci del Queensland	-	-
Sedano e prodotti a base di sedano	-	-
Senape e prodotti a base di senape	-	X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	-	-
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni >10mg/kg o 10mg/litro in termini di SO 2	-	-
Lupini e prodotti a base di Iupini	-	-
Molluschi e prodotti a base di molluschi	-	-

> DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100G

	Prodotto pronto per il consumo	Prodotto confezionato
Energia	1881 kJ	-
	451 kcal	-
Grassi	27 g	-
di cui:		
- acidi grassi saturi	12 g	-
- acidi grassi monoinsaturi	8,1 g	-
- acidi grassi polinsaturi	7,2 g	-
- acidi grassi trans	0,06 g	-
- acidi grassi Omega-3	-	-
Carboidrati	45 g	-
di cui:	C	
- zuccheri	27 g	-
Fibre	1,0 g	-
Proteine	5,4 g	-
Sale	1,1 g	0,00 g
Sodio	426 mg	-
Colesterolo	0,0 mg	-

^{*}I valori nutrizionali per il prodotto pronto per il consumo sono stati riportati in base alle istruzioni di preparazione suggerite nella sezione dei consigli di preparazione raccomandati.

> PESI, MISURE E DEVIAZIONI

Peso approssimativo prodotto cotto

Prodotto	Minimo		Minimo Medio		Massimo	
Peso (g)	67	74	82			
- Impasto (g)		46				
- Ripieno (g)		16				
- Copertura (g)		9				
- Decorazione (g)		3				
Lunghezza / Diametro	89	93	98			
Larghezza (mm)	-	-	-			
Altezza (mm)	30	34	39			

*Il peso del prodotto cotto può variare a seconda delle condizioni di cottura del prodotto finito.

> CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO PRONTO PER IL CONSUMO

Colore: -

Odore: -

Sapore: -

Aspetto: -

^{*}Le caratteristiche organolettiche del prodotto possono variare a seconda delle condizioni di conservazione, preparazione ed esposizione del prodotto finito.



Pagina 2

Peso pack





> SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE SUL PRODOTTO CONFEZIONATO

	n	С	m (ufc/g)	M	
Conteggio delle colonie aerobiche	1	-	10e5 ufc/g	-	
Conteggio delle colonie anaerobiche	-	-	-	-	
Enterobatteriacee	-	-	-	-	
Coliformi totali	1	-	10e2 ufc/g	-	
Escherichia coli	1	-	10 ufc/g	-	
Stafilococchi coagulasi-positivi	1	-	10 ufc/g	-	
Bacillus cereus presunto	-	-	-	-	
Clostridi che reducono i solfiti	-	-	-	-	
Clostridium perfringens	-	-	-	-	
Muffe	-	-	-	-	
Lieviti	-	-	-	-	
Salmonella spp	1	-	*	-	
Listeria monocytogenes	5	-	*	-	

*Non rilevato

INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO E PALLETTIZZAZIONE

NIMBALL AGGIO		

	Scatola	Etichetta	Sigillo	Sacchetto
Peso approssimativo (g)	247,00	3,69	4,00	14,75
Misure interne (mm)	390x285x110	-	-	-
Misure esterne (mm)	395x285x117	80x290x0	1.000x75x0	420x170x630
Materiale	KB CS	SAT+ADH	PP	PEAD
Spessore (mm)	3,03	0.14	0,03	-
Colore (mm)	9	1	2	9
Riciclabile*	+	+	+	+

> ALTRI IMBALLAGGI

	-	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-	-
Misureinterne (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Misureesterne (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Materiale	-	-	-	-	-	-	-
Spessore (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Spessore	-	-	-	-	-	-	-
Riciclabile*	-	-	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No



n in numero di unità nel camione.

c 🖖 numero di unità nel campione, il cui numero di batteri potrebbe essere compreso tra m e M. Il campione continuerà ad essere considerato accettabile se le altre unità hanno un numero di batteri inferiore o uguale a m.

m 🆖 valore soglia del numero di batteri. Il risultato sarà considerato soddisfacente se tutte le unità che compongono il campione hanno un numero di batteri pari o inferiore a m.

M 🆖 valore limite del numero di batteri. Il risultato sarà considerato insoddisfacente se una o più unità che compongono il campione hanno un numero di batteri pari o superiore a M.



Plaza Xavier Cugat nº2, Edificio C, Planta 4 Parc Sant Cugat Nord 08174 Sant Cugat del Vallès (Barcelona) SPAGNA Telefono: (+34) 900.118.888 - contact@europastry.com - www.europastry.com

> PALLETTIZZAZIONE

Scatola



Pallet

S 5	Scatole/Strato	Strati	Totali scatole	Peso (kg)	Altezza (m)	Tipo di pallet
ŭ=ŭ	8	16	128	396	2,02	Euro. 800x1200mm

FOTO DEL PRODOTTO PRODOTTO PRONTO PER IL CONSUMO



CERTIFICAZIONI E RECLAMI O TIMBRI DI COMUNICAZIONE

> CERTIFICAZIONI:

> RECLAMI O TIMBRI DI COMUNICAZIONE:

- Halal

NORMATIVE APPLICABILI

- Regolamento (CE) 852/2004, e successive modifiche, relativo all'igiene dei prodotti alimentari.
- Regolamento (CE) 2073/2005, e successive modifiche, relativo ai criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.
- Regolamento (CE) 396/2005, e successive modifiche, relativo ai limiti massimi di residui di antiparassitari negli alimenti e nei mangimi di origine vegetale e animale.
- Regolamento (CE) 1881/2006, e successive modifiche, che stabilisce il contenuto massimo di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari.
- Regolamento (UE) 1169/2011, e successive modifiche, sulle informazioni sugli alimenti fornite al consumatore.
- OGM (Organismi Geneticamente Modificati) e Radiazioni Ionizzanti: le materie prime utilizzate nella produzione di questo prodotto non sono state trattate con radiazioni ionizzanti e non contengono né provengono da Organismi Geneticamente Modificati (OGM) e pertanto non richiedono un'etichettatura speciale. Legislazione applicabile:
 - Regolamento (CE) 1829/2003, successive modifiche, su alimenti e mangimi geneticamente modificati.
 - Regolamento (CE) 1830/2003, e successive modifiche, in merito alla tracciabilità e all'etichettatura degli organismi geneticamente modificati.

Qualsiasi copia stampata può essere obsoleta.



Plaza Xavier Cugat nº2, Edificio C, Planta 4 Parc Sant Cugat Nord 08174 Sant Cugat del Vallès (Barcelona) SPAGNA Telefono: (+34) 900.118.888 - contact@europastry.com - www.europastry.com

SCHEDA TECNICA

DATI SUL PRODOTTO

Riferimento: 60675

Denominazione commerciale: DOTS PINK MARSHMALLOW

Denominazione legale: Pasticceria pronta surgelata con 18% di copertur a e 6,7% di cecorazione

Codice EAN scatola: 8424465606751

Codice EAN pack:

Codice EAN unitario: 8424465993226

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

> VITA UTILE

Vita utile primaria: 365 giorni a

Vita utile secondaria: 3 giorni a temperatura ambiente

*La vita utile del prodotto può variare a seconda delle condizioni di conservazione, preparazione ed esposizione del prodotto finito.

> INDICAZIONI PER LA CONSERVAZIONE E LA PREPARAZIONE

Conservazione: Mantenere ad una temperatura di -18,0 °C. Non ricongelare una volta scongelato.

Preparazione: Scongelare: 20 minuti a temperatura ambiente

Lievitare: -Cuocere a: -

Consigli di preparazione raccomandati: Scongelare a temperatura ambiente 20 minuti.

> LISTA DI INGREDIENTI

Ingredienti: Farina di FRUMENTO, acqua, grassi vegetali (palma, palmisto, cocco), zucchero, siero di LATTE in polvere, sciroppo di glucosio e fruttosio, olio vegetale (girasole o colza)*, destrosio, lievito, lattosio (LATTE), farina di SOIA, amido, agenti lievitanti (E450, E500), sale, emulsionanti (E322, E471, E481), gelatina, coloranti (E160a, E162), LATTE scremato in polvere, agente di trattamento della farina (E300), aromi naturali.

Può contenere tracce di:frutta a guscio, uovo, senape.

> SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

	Presenza come ingrediente	Presenza come traccia
Cereali contenenti glutine	X	
(incluso le sue varietà ibridati e prodotti derivati)	X	-
Grano	X	-
Segale	-	-
Orzo	-	-
Avena	-	-
Farro	-	-
Kamut	-	-
Crostacei e prodotti a base di crostacei	-	-
Uova e prodotti a base di uova	-	X
Pesce e prodotti a base di pesce	-	-
Arachidi e prodotti a base di arachidi	-	-
Soia e prodotti a base di soia	X	-
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X	-
Frutta a guscio e prodotti derivati	-	X
Mandorle	-	X
Nocciole	-	X
Noci	-	-
10.		and the second s

^{**}I tempi di cottura e scongelamento sono approssimativi a seconda delle condizioni e della temperatura dei locali.

Plaza Xavier Cugat n°2, Edificio C, Planta 4 Parc Sant Cugat Nord 08174 Sant Cugat del Vallès (Barcelona) SPAGNA Telefono: (+34) 900.118.888 - contact@europastry.com - www.europastry.com

	Presenza come ingrediente	Presenza come traccia
Noci di acagiù	-	-
Noci del Brasile	-	-
Pistacchi	-	-
Noci di pecan	-	X
Noci macadamia o noci del Queensland	-	-
Sedano e prodotti a base di sedano	-	-
Senape e prodotti a base di senape	-	X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	-	-
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni >10mg/kg o 10mg/litro in termini di SO 2	-	-
Lupini e prodotti a base di lupini	<u>-</u>	-
Molluschi e prodotti a base di molluschi	-	-

> DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100G

	Prodotto pronto per il consumo	Prodotto confezionato
Energia	1753 kJ	-
	420 kcal	-
Grassi	25 g	-
di cui:		
- acidi grassi saturi	13 g	-
- acidi grassi monoinsaturi	7,9 g	-
- acidi grassi polinsaturi	2,5 g	-
- acidi grassi trans	0,2 g	-
- acidi grassi Omega-3	-	-
Carboidrati	42 g	-
di cui:		
- zuccheri	19 g	-
Fibre	1,1 g	-
Proteine	6,1 g	-
Sale	1,3 g	0,00 g
Sodio	521 mg	
Colesterolo	0,1 mg	-

^{*}I valori nutrizionali per il prodotto pronto per il consumo sono stati riportati in base alle istruzioni di preparazione suggerite nella sezione dei consigli di preparazione raccomandati.

> PESI, MISURE E DEVIAZIONI

Prodotto	Minimo	Medio	Massimo
Peso (g)	52	59	67
- Impasto (g)		44	
- Ripieno (g)		-	
- Copertura (g)		11	
- Decorazione (g)		4	
Lunghezza / Diametro	89	93	98
Larghezza (mm)	-	-	-
Altezza (mm)	31	35	40

Peso approssimativo prodotto cotto

> CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO PRONTO PER IL CONSUMO

Colore: Esterno dorato, rosa e bianco, impasto interno colore avorio Odore: Profumo delicato di pasticcini fritti con leggere note di fragola Sapore: A pasta frolla con sentori di fragola, leggermente lattico Aspetto: Prodotto con mezza copertura rosa e decorazione bianco

^{*}Le caratteristiche organolettiche del prodotto possono variare a seconda delle condizioni di conservazione, preparazione ed esposizione del prodotto finito.



Peso pack

^{*}Il peso del prodotto cotto può variare a seconda delle condizioni di cottura del prodotto finito.

Plaza Xavier Cugat n°2, Edificio C, Planta 4 Parc Sant Cugat Nord
08174 Sant Cugat del Vallès (Barcelona) SPAGNA
Telefono: (+34) 900.118.888 - contact@europastry.com - www.europastry.com

> SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE SUL PRODOTTO CONFEZIONATO

	n	С	m (ufc/g)	М	
Conteggio delle colonie aerobiche	1	-	10e5 ufc/g	-	
Conteggio delle colonie anaerobiche	-	-	-	-	
Enterobatteriacee	-	-	-	-	
Coliformi totali	1	-	10e2 ufc/g	-	
Escherichia coli	1	-	10 ufc/g	-	
Stafilococchi coagulasi-positivi	1	-	10 ufc/g	-	
Bacillus cereus presunto	-	-	-	-	
Clostridi che reducono i solfiti	-	-	-	-	
Clostridium perfringens	-	-	-	-	
Muffe	-	-	-	-	
Lieviti	-	-	-	-	
Salmonella spp	1	-	*	-	
Listeria monocytogenes	5	-	*	-	

*Non rilevato

INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO E PALLETTIZZAZIONE

> IMBALLAGGIO

	Scatola	Etichetta	Sigillo	Sacchetto
Peso approssimativo (g)	290.19	3.69	4,00	14,75
Misure interne (mm)	385x285x120	-	-	-
Misure esterne (mm)	389x289x128	80x290x0	1.000x75x0	420x170x630
Materiale	KM CS	SAT+ADH	PP	PEAD
Spessore (mm)	4,00	0.14	0,03	-
Colore (mm)	9	1	2	9
Riciclabile*	+	+	+	+

> ALTRI IMBALLAGGI

	-	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-	-
Misureinterne (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Misureesterne (mm)	-	ı	-	-	-	-	-
Materiale	-	-	-	-	-	-	-
Spessore (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Spessore	-	-	-	-	-	-	-
Riciclabile*	-	-	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No



Pagina 3

n in numero di unità nel camione.

c 🖖 numero di unità nel campione, il cui numero di batteri potrebbe essere compreso tra m e M. Il campione continuerà ad essere considerato accettabile se le altre unità hanno un numero di batteri inferiore o uguale a m.

m 🆖 valore soglia del numero di batteri. Il risultato sarà considerato soddisfacente se tutte le unità che compongono il campione hanno un numero di batteri pari o inferiore a m.

M 🎂 valore limite del numero di batteri. Il risultato sarà considerato insoddisfacente se una o più unità che compongono il campione hanno un numero di batteri pari o superiore a M.



Plaza Xavier Cugat nº2, Edificio C, Planta 4 Parc Sant Cugat Nord 08174 Sant Cugat del Vallès (Barcelona) SPAGNA Telefono: (+34) 900.118.888 - contact@europastry.com - www.europastry.com

> PALLETTIZZAZIONE

Scatola

Unità	Peso netto (kg)	Peso lordo (kg)		
	36	2,12	2,46	

Pallet

2 2	Scatole/Strato	Strati	Totali scatole	Peso (kg)	Altezza (m)	Tipo di pallet
u	8	14	112	301	1,94	Euro. 800x1200mm

FOTO DEL PRODOTTO PRODOTTO PRONTO PER IL CONSUMO



CERTIFICAZIONI E RECLAMI O TIMBRI DI COMUNICAZIONE

> CERTIFICAZIONI:

> RECLAMI O TIMBRI DI COMUNICAZIONE:

- Halal
- RSPO

NORMATIVE APPLICABILI

- Regolamento (CE) 852/2004, e successive modifiche, relativo all'igiene dei prodotti alimentari.
- Regolamento (CE) 2073/2005, e successive modifiche, relativo ai criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.
- Regolamento (CE) 396/2005, e successive modifiche, relativo ai limiti massimi di residui di antiparassitari negli alimenti e nei mangimi di origine vegetale e animale.
- Regolamento (CE) 1881/2006, e successive modifiche, che stabilisce il contenuto massimo di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari.
- Regolamento (UE) 1169/2011, e successive modifiche, sulle informazioni sugli alimenti fornite al consumatore.
- OGM (Organismi Geneticamente Modificati) e Radiazioni Ionizzanti: le materie prime utilizzate nella produzione di questo prodotto non sono state trattate con radiazioni ionizzanti e non contengono né provengono da Organismi Geneticamente Modificati (OGM) e pertanto non richiedono un'etichettatura speciale. Legislazione applicabile:
 - Regolamento (CE) 1829/2003, successive modifiche, su alimenti e mangimi geneticamente modificati.
 - Regolamento (CE) 1830/2003, e successive modifiche, in merito alla tracciabilità e all'etichettatura degli organismi geneticamente modificati.

Qualsiasi copia stampata può essere obsoleta



Pagina 4

Plaza Xavier Cugat nº2, Edificio C, Planta 4 Parc Sant Cugat Nord 08174 Sant Cugat del Vallès (Barcelona) SPAGNA Telefono: (+34) 900.118.888 - contact@europastry.com - www.europastry.com

SCHEDA TECNICA

DATI SUL PRODOTTO

Riferimento: 60450

Denominazione commerciale: BURGER 1959 O FORNO GALEGO (22u)

Denominazione legale: Pane di tipo 0 cotto surgelato

Codice EAN scatola: 8424465604504

Codice EAN pack:

Codice EAN unitario: 8424465967791

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

> VITA UTILE

Vita utile primaria: 365 giorni a

Vita utile secondaria: -

*La vita utile del prodotto può variare a seconda delle condizioni di conservazione, preparazione ed esposizione del prodotto finito.

> INDICAZIONI PER LA CONSERVAZIONE E LA PREPARAZIONE

Conservazione: Mantenere ad una temperatura di -18,0 °C. Non ricongelare una volta scongelato.

Preparazione: Scongelare: 20 - 25 minuti a temperatura ambiente

Lievitare: -

Cuocere a: 190 - 210 °C

Consigli di preparazione raccomandati: Scongelare il prodotto 20-25 minuti a temperatura ambiente. Riscaldare il forno a 190-210°C. Una volta raggiunta la temperatura introdurre il prodotto e cuocerlo per circa 1 minuto.

> LISTA DI INGREDIENTI

Ingredienti: Farina di GRANO tenero tipo 0, acqua, sale, lievito, agente di trattamento della farina (E300).

Può contenere tracce di:Latte, senape.

> SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

	Presenza come ingrediente	Presenza come traccia
Cereali contenenti glutine	X	
(incluso le sue varietà ibridati e prodotti derivati)	X	-
Grano	Χ	-
Segale	-	-
Orzo	-	-
Avena	-	-
Farro	-	-
Kamut	-	-
Crostacei e prodotti a base di crostacei	-	-
Uova e prodotti a base di uova	-	-
Pesce e prodotti a base di pesce	-	-
Arachidi e prodotti a base di arachidi	-	-
Soia e prodotti a base di soia	-	-
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	-	X
Frutta a guscio e prodotti derivati	-	-
Mandorle	-	-
Nocciole	-	-
Noci	-	-
() () () () () () () () () ()		

^{**}I tempi di cottura e scongelamento sono approssimativi a seconda delle condizioni e della temperatura dei locali.



Plaza Xavier Cugat nº2, Edificio C, Planta 4 Parc Sant Cugat Nord
08174 Sant Cugat del Vallès (Barcelona) SPAGNA
Telefono: (+34) 900.118.888 - contact@europastry.com - www.europastry.com

	Presenza come ingrediente	Presenza come traccia
Noci di acagiù	-	-
Noci del Brasile	-	-
Pistacchi	-	-
Noci di pecan	-	-
Noci macadamia o noci del Queensland	-	-
Sedano e prodotti a base di sedano	-	-
Senape e prodotti a base di senape	-	X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	-	-
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni >10mg/kg o 10mg/litro in termini di SO 2	-	-
Lupini e prodotti a base di lupini	-	-
Molluschi e prodotti a base di molluschi	-	-

> DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100G

	Prodotto pronto per il consumo	Prodotto confezionato
Energia	914 kJ	-
	216 kcal	-
Grassi	0,7 g	-
di cui:		
- acidi grassi saturi	0,1 g	-
- acidi grassi monoinsaturi	0,09 g	-
- acidi grassi polinsaturi	0,3 g	-
- acidi grassi trans	-	-
- acidi grassi Omega-3	-	-
Carboidrati	45 g	-
di cui:	·	
- zuccheri	1,4 g	-
Fibre	2,0 g	-
Proteine	6,3 g	-
Sale	1,0 g	0,00 g
Sodio	400 mg	<u>-</u>
Colesterolo	-	-

^{*}I valori nutrizionali per il prodotto pronto per il consumo sono stati riportati in base alle istruzioni di preparazione suggerite nella sezione dei consigli di preparazione raccomandati.

> PESI, MISURE E DEVIAZIONI

Prodotto	Minimo	Medio	Massimo
Peso (g)	90	100	110
- Impasto (g)		100	
- Ripieno (g)		-	
- Copertura (g)		-	
- Decorazione (g)		-	
Lunghezza / Diametro	115	128	140
Larghezza (mm)	-	-	-
Altezza (mm)	30	40	50

*Il peso del prodotto cotto può variare a seconda delle condizioni di cottura del prodotto finito.

> CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO PRONTO PER IL CONSUMO

Colore: Dorato

Odore: Caratterstico di pane cotto **Sapore:** Caratterstico di pane cotto

Peso approssimativo prodotto cotto 100 g

Aspetto: Pane cotto

^{*}Le caratteristiche organolettiche del prodotto possono variare a seconda delle condizioni di conservazione, preparazione ed esposizione del prodotto finito.



Pagina 2

Peso pack



> SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE SUL PRODOTTO CONFEZIONATO

	n	c	m (ufc/g)	М
Conteggio delle colonie aerobiche	1	-	10e4 ufc/g	-
Conteggio delle colonie anaerobiche	-	-	-	-
Enterobatteriacee	-	-	-	-
Coliformi totali	1	-	10e2 ufc/g	-
Escherichia coli	1	-	10 ufc/g	-
Stafilococchi coagulasi-positivi	1	-	10 ufc/g	-
Bacillus cereus presunto	-	-	-	-
Clostridi che reducono i solfiti	-	-	-	-
Clostridium perfringens	-	-	-	-
Muffe	-	-	-	-
Lieviti	-	-	-	-
Salmonella spp	1	-	*	-
Listeria monocytogenes	1	-	-	10e2 ufc/g

*Non rilevato

INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO E PALLETTIZZAZIONE

> IMBALLAGGIO

	Scatola	Etichetta	Sigillo	Sacchetto
D				40.00
Peso approssimativo (g)	320,00	-	2,00	16,00
Misure interne (mm)	592x254x140	-	-	-
Misure esterne (mm)	597x259x148	-	0x75x0	950x0x600
Materiale	KM CS	-	PP	PEAD
Spessore (mm)	4,20	-	0,04	0,02
Colore (mm)	Marrone	-	Trasparente	Blu
Riciclabile*	+	-	+	+

> ALTRI IMBALLAGGI

	816120	-	-	-	-	-	-
	6,00	-	-	-	-	-	-
Misureinterne (mm)	0x0x0	-	-	-	-	-	-
Misureesterne (mm)	135x280x0	-	-	-	-	-	-
Materiale	PAPEL	-	-	-	-	-	-
Spessore (mm)	0,07	-	-	-	-	-	-
Spessore	Bianco	-	-	-	-	-	-
Riciclabile*	S	-	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No



Pagina 3

n in numero di unità nel camione.

c 🖖 numero di unità nel campione, il cui numero di batteri potrebbe essere compreso tra m e M. Il campione continuerà ad essere considerato accettabile se le altre unità hanno un numero di batteri inferiore o uguale a m.

m 🆖 valore soglia del numero di batteri. Il risultato sarà considerato soddisfacente se tutte le unità che compongono il campione hanno un numero di batteri pari o inferiore a m.

M 🎂 valore limite del numero di batteri. Il risultato sarà considerato insoddisfacente se una o più unità che compongono il campione hanno un numero di batteri pari o superiore a M.

Plaza Xavier Cugat nº2, Edificio C, Planta 4 Parc Sant Cugat Nord 08174 Sant Cugat del Vallès (Barcelona) SPAGNA Telefono: (+34) 900.118.888 - contact@europastry.com - www.europastry.com

> PALLETTIZZAZIONE

C	antal	
o	cato	a



Unità	Peso netto (kg)	Peso lordo (kg)	
22	2,2	2,65	

Pallet



Scatole/Strato	Strati	Totali scatole	Peso (kg)	Altezza (m)	Tipo di pallet
6	11	66	200	1,78	Pallet Chep 80x120 Md

FOTO DEL PRODOTTO PRODOTTO PRONTO PER IL CONSUMO



CERTIFICAZIONI E RECLAMI O TIMBRI DI COMUNICAZIONE

> CERTIFICAZIONI:

> RECLAMI O TIMBRI DI COMUNICAZIONE:

NORMATIVE APPLICABILI

- Regolamento (CE) 852/2004, e successive modifiche, relativo all'igiene dei prodotti alimentari.
- Regolamento (CE) 2073/2005, e successive modifiche, relativo ai criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.
- Regolamento (CE) 396/2005, e successive modifiche, relativo ai limiti massimi di residui di antiparassitari negli alimenti e nei mangimi di origine vegetale e animale
- Regolamento (UE) 915/2023, e successive modifiche, che stabilisce il contenuto massimo di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari.
- Regolamento (UE) 1169/2011, e successive modifiche, sulle informazioni sugli alimenti fornite al consumatore.
- Regolamento (CE) 1333/2008, e successive modifiche, relativo agli additivi alimentari.
- OGM (Organismi Geneticamente Modificati) e Radiazioni Ionizzanti: le materie prime utilizzate nella produzione di questo prodotto non sono state trattate con radiazioni ionizzanti e non contengono né provengono da Organismi Geneticamente Modificati (OGM) e pertanto non richiedono un'etichettatura speciale. Legislazione applicabile:
 - Regolamento (CE) 1829/2003, successive modifiche, su alimenti e mangimi geneticamente modificati.
 - Regolamento (CE) 1830/2003, e successive modifiche, in merito alla tracciabilità e all'etichettatura degli organismi geneticamente modificati.

Qualsiasi copia stampata può essere obsoleta:



Plaza Xavier Cugat nº2, Edificio C, Planta 4 Parc Sant Cugat Nord 08174 Sant Cugat del Vallès (Barcelona) SPAGNA Telefono: (+34) 900.118.888 - contact@europastry.com - www.europastry.com

SCHEDA TECNICA

DATI SUL PRODOTTO

Riferimento: 68335

Denominazione commerciale: FILONE CASARECCIO GR FBAKED

Denominazione legale: Pane cotto congelato

Codice EAN scatola: 8424465683356

Codice EAN pack:

Codice EAN unitario: 8424465932690

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

> VITA UTILE

Vita utile primaria: 540 giorni a

Vita utile secondaria: -

*La vita utile del prodotto può variare a seconda delle condizioni di conservazione, preparazione ed esposizione del prodotto finito.

> INDICAZIONI PER LA CONSERVAZIONE E LA PREPARAZIONE

Conservazione: Mantenere ad una temperatura di -14,0 °C. Non ricongelare una volta scongelato.

Preparazione: Scongelare: 20 - 25 minuti in refrigerazioneón

Lievitare: -Cuocere a: -

Consigli di preparazione raccomandati: Scongelare 25 minuti a temperatura ambiente.

> LISTA DI INGREDIENTI

Ingredienti: Farina di FRUMENTO, acqua, lievito madre di FRUMENTO 5,3% (farina di FRUMENTO fermentato, acqua), lievito, sale.

Può contenere tracce di:Soja, sésamo, senape.

> SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

	Presenza come ingrediente	Presenza come traccia
Cereali contenenti glutine	X	
(incluso le sue varietà ibridati e prodotti derivati)	X	-
Grano	Χ	-
Segale	-	-
Orzo	-	-
Avena	-	-
Farro	-	-
Kamut	-	-
Crostacei e prodotti a base di crostacei	-	-
Uova e prodotti a base di uova	-	-
Pesce e prodotti a base di pesce	-	-
Arachidi e prodotti a base di arachidi	-	-
Soia e prodotti a base di soia	-	X
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	-	-
Frutta a guscio e prodotti derivati	-	-
Mandorle	-	-
Nocciole	-	-
Noci	-	-
10		

^{**}I tempi di cottura e scongelamento sono approssimativi a seconda delle condizioni e della temperatura dei locali.

Plaza Xavier Cugat n°2, Edificio C, Planta 4 Parc Sant Cugat Nord
08174 Sant Cugat del Vallès (Barcelona) SPAGNA
Telefono: (+34) 900.118.888 - contact@europastry.com - www.europastry.com

	Presenza come ingrediente	Presenza come traccia
Noci di acagiù	-	-
Noci del Brasile	-	-
Pistacchi	-	-
Noci di pecan	-	-
Noci macadamia o noci del Queensland	-	-
Sedano e prodotti a base di sedano	-	-
Senape e prodotti a base di senape	-	X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	-	X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni >10mg/kg o 10mg/litro in termini di SO 2	-	-
Lupini e prodotti a base di lupini	-	-
Molluschi e prodotti a base di molluschi	-	-

> DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100G

	Prodotto pronto per il consumo	Prodotto confezionato
Energia	973 kJ	973 kJ
	229 kcal	229 kcal
Grassi	1,0 g	1,0 g
di cui: - acidi grassi saturi	0,2 g	0,2 g
- acidi grassi monoinsaturi	0,1 g	0,1 g
- acidi grassi polinsaturi	0,4 g	0,4 g
- acidi grassi trans	-	<u>-</u>
- acidi grassi Omega-3	-	-
Carboidrati	45 g	45 g
di cui:		
- zuccheri	0,7 g	0,7 g
Fibre	1,8 g	1,8 g
Proteine	9,2 g	9,2 g
Sale	1,2 g	1,2 g
Sodio	470 mg	470 mg
Colesterolo	-	-

^{*}I valori nutrizionali per il prodotto pronto per il consumo sono stati riportati in base alle istruzioni di preparazione suggerite nella sezione dei consigli di preparazione raccomandati.

> PESI, MISURE E DEVIAZIONI

Prodotto	Minimo	Medio	Massimo
Peso (g)	190	250	310
- Impasto (g)		250	
- Ripieno (g)		-	
- Copertura (g)		-	
- Decorazione (g)		-	
Lunghezza / Diametro	355	400	445
Larghezza (mm)	70	85	100
Altezza (mm)	40	55	70

Peso approssimativo prodotto cotto

> CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO PRONTO PER IL CONSUMO

Colore: -

Odore: -

Sapore: -

Aspetto: -

*Le caratteristiche organolettiche del prodotto possono variare a seconda delle condizioni di conservazione, preparazione ed esposizione del prodotto finito.



Pagina 2

Peso pack

^{*}Il peso del prodotto cotto può variare a seconda delle condizioni di cottura del prodotto finito.





> SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE SUL PRODOTTO CONFEZIONATO

	n	С	m (ufc/g)	М
Conteggio delle colonie aerobiche	1	-	10e4 ufc/g	-
Conteggio delle colonie anaerobiche	-	-	-	-
Enterobatteriacee	-	-	-	-
Coliformi totali	1	-	10e2 ufc/g	-
Escherichia coli	1	-	10 ufc/g	-
Stafilococchi coagulasi-positivi	1	-	10 ufc/g	-
Bacillus cereus presunto	-	-	-	-
Clostridi che reducono i solfiti	-	-	-	-
Clostridium perfringens	-	-	-	-
Muffe	-	-	-	-
Lieviti	-	-	-	-
Salmonella spp	1	-	*	-
Listeria monocytogenes	1	-	-	10e2 ufc/g

*Non rilevato

INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO E PALLETTIZZAZIONE

> IMBALLAGGIO

	Scatola	Etichetta	Sigillo	Sacchetto
Peso approssimativo (g)	471,00	4,57	4,00	22,10
Misure interne (mm)	490x290x321	-	-	175,00
Misure esterne (mm)	495x294x330	130x220x0	1.000x75x0	875x850x0
Materiale	KM CS	SAT+ADH	PP	PEAD
Spessore (mm)	3,84	0.14	0,03	0,02
Colore (mm)	9	1	2	6
Riciclabile*	+	+	+	+

> ALTRI IMBALLAGGI

	-	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-	-
Misureinterne (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Misureesterne (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Materiale	-	-	-	-	-	-	-
Spessore (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Spessore	-	-	-	-	-	-	-
Riciclabile*	-	-	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No



n in numero di unità nel camione.

c 🖖 numero di unità nel campione, il cui numero di batteri potrebbe essere compreso tra m e M. Il campione continuerà ad essere considerato accettabile se le altre unità hanno un numero di batteri inferiore o uguale a m.

m 🆖 valore soglia del numero di batteri. Il risultato sarà considerato soddisfacente se tutte le unità che compongono il campione hanno un numero di batteri pari o inferiore a m.

M 🎂 valore limite del numero di batteri. Il risultato sarà considerato insoddisfacente se una o più unità che compongono il campione hanno un numero di batteri pari o superiore a M.



Plaza Xavier Cugat nº2, Edificio C, Planta 4 Parc Sant Cugat Nord 08174 Sant Cugat del Vallès (Barcelona) SPAGNA Telefono: (+34) 900.118.888 - contact@europastry.com - www.europastry.com

> PALLETTIZZAZIONE

2	ca	ŧ۸	la
0	υa	w	ıa

FR	Unità	Peso netto (kg)	Peso lordo (kg)
	16	4	4.43

Pallet

U D	Scatole/Strato	Strati	Totali scatole	Peso (kg)	Altezza (m)	Tipo di pallet
i i	6	6	36	184	2,13	Euro. 800x1200mm

FOTO DEL PRODOTTO PRODOTTO PRONTO PER IL CONSUMO



CERTIFICAZIONI E RECLAMI O TIMBRI DI COMUNICAZIONE

> CERTIFICAZIONI:

> RECLAMI O TIMBRI DI COMUNICAZIONE:

NORMATIVE APPLICABILI

- Regolamento (CE) 852/2004, e successive modifiche, relativo all'igiene dei prodotti alimentari.
- Regolamento (CE) 2073/2005, e successive modifiche, relativo ai criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.
- Regolamento (CE) 396/2005, e successive modifiche, relativo ai limiti massimi di residui di antiparassitari negli alimenti e nei mangimi di origine vegetale e animale.
- Regolamento (CE) 1881/2006, e successive modifiche, che stabilisce il contenuto massimo di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari.
- Regolamento (UE) 1169/2011, e successive modifiche, sulle informazioni sugli alimenti fornite al consumatore.
- OGM (Organismi Geneticamente Modificati) e Radiazioni Ionizzanti: le materie prime utilizzate nella produzione di questo prodotto non sono state trattate con radiazioni ionizzanti e non contengono né provengono da Organismi Geneticamente Modificati (OGM) e pertanto non richiedono un'etichettatura speciale. Legislazione applicabile:
 - Regolamento (CE) 1829/2003, successive modifiche, su alimenti e mangimi geneticamente modificati.
 - Regolamento (CE) 1830/2003, e successive modifiche, in merito alla tracciabilità e all'etichettatura degli organismi geneticamente modificati.

Qualsiasi copia stampata può essere obsoleta.





Data di emissione 26/07/2021 Revisione 02

Numero Scheda

5063

Pagina 1 di 3

SCHEDA TECNICA PRODOTTO: Fantasia di frolla mista

Codice	Peso netto (gr)	Pezzi	Scatole per pallet	Linea Conf.	Codice Ean
5063	1000	1	184		8000862333843
55063	500	1	483		8000862333843

NOME PRODUTTORE: Dolciaria Cerasani S.R.L.

Via Pietro Verri -

Zona Artigianale e piccole industrie

67057 Pescina (AQ)

ETICHETTATURE: L'etichetta viene apposta sia sull'imballo primario che secondario. Nell'etichetta

dellimballo primario viene riportato: il nome del prodotto, gli ingredienti, gli eventuali allergeni, la data di scadenza, il peso, le modalità di conservazione, il codice ean (13) e il

lotto di produzione.

Nell'imballo secondario viene riportato: il nome del prodotto, il codice di fatturazione, il numero di pezzi e il peso delle confezioni interne, il codice di fatturazione, il numero di pezzi e il peso delle confezioni interne, il codice ean (13) e il codice ean (128), il lotto, la

data di scadenza.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO: Prodotto da forno

Caratteristiche Organolettiche:

Caratteristica	Descrizione
Aspetto:	Vedere schede techiche dei singoli prodotti
Dimensioni:	Vedere schede techiche dei singoli prodotti
Odore:	Vedere schede techiche dei singoli prodotti
Consistenza:	Vedere schede techiche dei singoli prodotti
Gusto:	Dolce

INGREDIENTI:

Ingredienti: farina di GRANO tenero tipo '0', proporzione variabile (palma, cocco, colza), acqua, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitina di girasole; sale, aroma, acidificante: acido citrico, colorante: beta-carotene), Copertura al cacao (zucchero, grasso di palmisto totalmente idrogenato, cacao magro in polvere (16%), emulsionante: lecitina di SOIA, aromi (vanillina)). Crema gusto gianduia (zucchero, oli e grassi vegetali (oli in proporzione variabile (colza, girasole, mais, palma), cacao magro in polvere, LATTOSIO, amido di mais, NOCCIOLE 2%, emulsionante: lecitina di girasole, aromi). tuorlo d'UOVO, zucchero velo (zucchero, amido di mais), Preparato ai frutti di bosco (frutta in proporzione variabile (fragole, mirtilli, more, lamponi), sciroppo di glucosio-fruttosio, gelificante: pectina, correttore di acidità: acido citrico, conservanti: sorbato di potassio, ANIDRIDE SOLFOROSA; aroma). crema bianca (oli vegetali (palma, girasole, SOIA), zucchero, LATTE scremato in polvere, siero di LATTE in polvere, amido di mais, emulsionante: lecitine di girasole, aromi). UOVA, siero di LATTE in polvere, cacao in polvere, siero di LATTE in polvere, cacao in polvere, siero di LATTE in polvere, concentrato di carote, miele, agenti lievitanti: E450i, E500ii; amido di FRUMENTO, colorante: E120, amido, aromi.

<u>Direttiva 2003/89/CE del 10/11/2003 riguardante gli Allergeni e successive modifiche apportate dalla direttiva 2006/142/CE del 22 dicembre 2006 all'allegato III bis della direttiva 2000/13/CE</u>

Può contenere tracce di: FRUTTA A GUSCIO

Allergeni:

Descrizione	Valore
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine	Farina di grano tenero tipo 0
Uova e prodotti a base di uova	Uova fresche pastorizzate, tuorlo d'uovo
Latte e prodotti a base di latte (compreso il latt	Latte in polvere, latte scremato in polve siero
Soia e prodotti a base di soia	Lecitina di soia
Solfitoin concentrazione pari ad almeno 10mg/Kg	Anidride solforosa come residuo
Frutta con guscio e prodotti derivati (Es: noci, n	Nocciole

Analisi	Descrizione
CBT a 30 ° C	<10 ufc/g
Lieviti e muffi	<10 ufc/g
Enterobatteriacee	<10 ufc/g
Escherichia coli	<10 ufc/g
Enterococchi	<10 ufc/g
Coliformi Totali	<10 ufc/g
Salmonella spp.	assente in 25g A/P
Stafilococchi coagulasi	<10 ufc/g
listeria monocytogenes	assente in 25g

Valori Nutrizionali per 100g

Descrizione	Valore
Energia	1896kJ/513kcal
Grassi	31 g
Di cui: Acidi grassi saturi	18 g
Carboidrati	71 g
Di cui: - Zuccheri	29g

Descrizione	Valore
Fibre	2,76 g
Proteine	14,68 g
Sale	0,42 g

Immagazzinamento:

Immagazzinare con le confezioni originali in luoghi freschi e sciutti, lontano da fonti di calore e a diretto contatto con i raggi di sole. Come specificato anche in etichetta. Evitare di lasciare all'aria il prodotto per tempi prolungati.

Imballaggio:

Il prodotto è confezionato su più strati in vassoi per uso alimentare chiuso poi con film coestruso per uso alimentare. I vassoi vengono poi scatolati in cartoni aperti alla parte superiore. Le confezioni sono avvolte da film coestruso per uso alimentare e scatolate in cartoni ondulati chiusi con nastro adesivo.

Conservabilità:

180 Giorni

Conformità degli imballaggi:

Gli imballaggi primari sono conformi ail regolamenti nazionali ed europei: D.M.del 21/03/1973 modif.da D.M. n.220 del 26/04/1993 e successivi aggiornamenti (ultimo aggiornamento disponibile: D.M. n. 174 del 24/09/2008)-Cirettive CEE 89/109-90/128-92/39-95/3-96/11-99-91-94/62)metalli pesanti)- Reg. 852/2004 direttive CEE 93/43 CEE-96/03/CE (HACCP)-DLgs 538 del 17.12.1999 direttive CEE 93/10-93/111 (Ftalati)-DPR 777/82 e succes.aggiornam. E modifiche; Reg. 1935/2004/CE-1985/2005/CE-10/2011/CE (nei temini previsti dall'art. 22 "disposizioni tranzitorieù" e 23 "entrata in vigore ed applicazione") e succes. aggiornamenti e modif. - Reg. CE 10/2011

Redatto da :	Il Responsabile qualità:
Sig.ra Cerasani Lidia	Sig.ra Cerasani Lidia



DOLCIARIA CERASANI S.r.I.

Sede legale Uffici e produzione: Via Pietro Verri, Zona Art. e Picc. Ind., 67057 PESCINA (AQ) - ITALY - Tel. +39 (0) 863 898105 - Fax + 39 (0) 863 898093 - E-mail: linfo@cerasani.com - www.cerasani.com

Cap. Soc. € 66.300,00 i.v. - R.E.A. di l'Aquila n° 77340 - Reg. Imprese n° AQ006-3866

C.F. e P. IVA 01277590665



Data di emissione 24/08/2023 Revisione 02

Numero Scheda

5246

Pagina 1 di 3

SCHEDA TECNICA PRODOTTO: Aragostine farcite crema Pistacchio

Codice	Peso netto (gr)	Pezzi	Scatole per pallet	Linea Conf.	Codice Ean
5246	1500	1	184		8000862335472
55246	500	1	483		8000862335472
9046	200	12	75	linea Oro	8000862335472

NOME PRODUTTORE: Dolciaria Cerasani S.R.L.

Via Pietro Verri -

Zona Artigianale e piccole industrie

67057 Pescina (AQ)

ETICHETTATURE: L'etichetta viene apposta sia sull'imballo primario che secondario. Nell'etichetta

dellimballo primario viene riportato: il nome del prodotto, gli ingredienti, gli eventuali allergeni, la data di scadenza, il peso, le modalità di conservazione, il codice ean (13) e il

lotto di produzione.

Nell'imballo secondario viene riportato: il nome del prodotto, il codice di fatturazione, il numero di pezzi e il peso delle confezioni interne, il codice di fatturazione, il numero di pezzi e il peso delle confezioni interne, il codice ean (13) e il codice ean (128), il lotto, la

data di scadenza.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO: Prodotto da forno

Caratteristiche Organolettiche:

Caratteristica	Descrizione
Aspetto:	Forma irregolare; Colore marrone chiaro spolverato
Dimensioni:	Circa 6/7 cm
Odore:	Gradevole
Consistenza:	Croccante
Gusto:	Dolce

INGREDIENTI:

Ingredienti: farina di FRUMENTO, acqua, strutto, antiossidante E321, sale, zucchero, UOVA, margarina vegetale (grassi vegetali in proporzione variabile (palma e colza), acqua, emulsionanti (E471, E322), sale, correttore di acidità: acido citrico, aromi, colorante: betacarotene), vanillina. Farcitura 40%: crema gusto pistacchio (oli e grassi vegetali (girasole, SOIA, palma in proporzion variabile), zucchero, siero di LATTE in polvere, amido di mais, PISTACCHIO 2%, LATTE scremato in polvere, aromi, emulsionanti: lecitina di girasole, colorante clorofilla (E141i)). Decorazione: zucchero a velo (zucchero, amido di mais).

<u>Direttiva 2003/89/CE del 10/11/2003 riguardante gli Allergeni e successive modifiche apportate dalla direttiva 2006/142/CE del 22 dicembre 2006 all'allegato III bis della direttiva 2000/13/CE</u>

Può contenere tracce di: FRUTTA A GUSCIO

Allergeni:

Descrizione	Valore
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine	Farina di FRUMENTO
Uova e prodotti a base di uova	Uova
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	Latte scremato in polvere, siero di LATT polvere
Frutta con guscio e prodotti derivati (Es: noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, ecc.)	Pistacchio in pasta
Allacio Allacio Diotogiciic.	

Analisi	Descrizione
CBT a 30 ° C	<100 ufc/g
Lieviti e muffi	<10 ufc/g
Enterobatteriacee	<10 ufc/g
Escherichia coli	<10 ufc/g
Enterococchi	<10 ufc/g
Coliformi Totali	<10 ufc/g
Salmonella spp.	assente in 25g A/P
Stafilococchi coagulasi	<10 ufc/g
listeria monocytogenes	assente in 25g

Valori Nutrizionali per 100g

Descrizione	Valore
Energia	2236kJ/536kcal
Grassi	32 g
Di cui: Acidi grassi saturi	13 g
Carboidrati	54 g
Di cui: - Zuccheri	20 g
Fibre	1g
Proteine	7,4 g
Sale	0,81 g

Immagazzinamento:

Immagazzinare con le confezioni originali in luoghi freschi e sciutti, lontano da fonti di calore e a diretto contatto con i raggi di sole. Come specificato anche in etichetta. Evitare di lasciare all'aria il prodotto per tempi prolungati.

Imballaggio:

Il prodotto e' confezionato su più strati in vassoi per uso alimentare avvolti da film termoretraibile per uso alimentare. I vassoi sono poi scatolati in cartoni ondulati aperti nella parte superiore. Le confezioni sono avvolte da film coestruso per uso alimentare e scatolate in cartoni ondulati chiusi con nastro adesivo.

Conservabilità:

120 Giorni

Conformità degli imballaggi:

Gli imballaggi primari sono conformi ail regolamenti nazionali ed europei: D.M.del 21/03/1973 modif.da D.M. n.220 del 26/04/1993 e successivi aggiornamenti (ultimo aggiornamento disponibile: D.M. n. 174 del 24/09/2008)-Cirettive CEE 89/109-90/128-92/39-95/3-96/11-99-91-94/62)metalli pesanti)- Reg. 852/2004 direttive CEE 93/43 CEE-96/03/CE (HACCP)-DLgs 538 del 17.12.1999 direttive CEE 93/10-93/111 (Ftalati)-DPR 777/82 e succes.aggiornam. E modifiche; Reg. 1935/2004/CE-1985/2005/CE-10/2011/CE (nei temini previsti dall'art. 22 "disposizioni tranzitorieù" e 23 "entrata in vigore ed applicazione") e succes. aggiornamenti e modif. - Reg. CE 10/2011

Redatto da :	Il Responsabile qualità :
Sig.ra Cerasani Lidia	Sig.ra Cerasani Lidia



DOLCIARIA CERASANI S.r.I.

Sede legale Uffici e produzione: Via Pietro Verri, Zona Art. e Picc. Ind., 67057 PESCINA (AQ) - ITALY - Tel. +39 (0) 863 898105 - Fax + 39 (0) 863 898093 - E-mail: linfo@cerasani.com - www.cerasani.com

Cap. Soc. € 66.300,00 i.v. - R.E.A. di l'Aquila n° 77340 - Reg. Imprese n° AQ006-3866

C.F. e P. IVA 01277590665

Scheda tecnica prodotto Bayernland

BLD EDAM TED. FETTE 1000g e

Codice: A173901 - Ultima modifica: 17/11/2020 11:35



DESCRIZIONE

Edam Ted. a fette (formato ca. 10x10cm, ca. 50 fette per confezione, peso fetta ca. 20g)

INGREDIENTI

latte, sale, fermenti lattici, caglio microbico

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto esterno: superficie liscia

Aspetto interno: uniforme, colore bianco fino giallino, occhiatura possibile

Consistenza:elastica, morbida Sapore/Odore:dolce, non acidulo

CHARATTERISTICHE CHIMICHE/FISICHE

		metodo
materia secca:	min. 53 %	VDLUFA C 35.3
umidità:	max 47 %	VDLUFA C 35.3
grasso:	min. 23 %	VDLUFA C 15.3.8
grasso s.s.:	min. 40 %	calcolato
NaCl:	1,5 – 2,1 %	VDLUFA C 10.6.2
рН:	5,1-5,7	VDLUFA C 8.2

Bayernland s.r.l. Pagina 1 di 4

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

standard max. metodo

Enterobacteriaceae: < 10.000 cfu/g VDLUFA M 7.4.2

E.Coli: 1.000 cfu/g ISO 16649-2

Muffe: < 1.000 cfu/g VDLUFA M 7.7.2

Lieviti: < 100.000 cfug VDLUFA M 7.7.2

Salmonelle: neg. cfu/25g ISO 6579
Listeria monocytogenes: nge. cfu/25g ISO 11290-1

VALORI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100g:

Energia 1293 kJ / 311 kcal

Grassi 23 g
di cui acidi grassi saturi 15 g
Carboidrati < 0,1 g
di cui zuccheri < 0,1 g
Proteine 26 g
Sale 1,8 g

UNITA' DI VENDITA

Cartoni a peso fisso

CONFEZIONE

in atmosfera protettiva in vaschetta richiudibile

Bayernland s.r.l. Pagina 2 di 4

CARATTERISTICHE LOGISTICHE

Contenuto:

Peso Cartoni



6,00 Kg (netto) 6,40 Kg (lordo)

Contenuto Cartoni



6 Pz

Contenuto Pallet



63 Cartoni

Peso Pallet



378 Kg (netto) 423 Kg (lordo)

Strati Pallet



7 Strati

Cartoni strato



9 Cartoni

Codici EAN:

GTIN Confezione



4004164000582

GTIN Cartoni



4004164000599

GTIN Pallet



8020537739190

GTIN GS1-128



04004164000599

Misure (lunghezza/larghezza/altezza):

Bancale (compr.legno)



120,00 x 80,00 x 112,00 cm

Cartoni



39,40 x 26,30 x 13,60 cm

Confezione



38,00 x 13,00 x 5,50 cm

CONSIGLI PER LA CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura tra +4° / +8°C

SHELF LIFE

T.M.C garantito alla consegna: 60 giorni

ALIQUOTA IVA

IVA: 4 %

ALLERGENI

Contiene l'allergene latte.

Bayernland s.r.l. Pagina 3 di 4

CONFORMITÀ CEE

Il prodotto è conforme alla legislazione della CEE



Bayernland s.r.l. Pagina 4 di 4

SCHEDA TECNICA

FOCACCIA AI POMODORINI CON OLIO EXTRAVERGINE 30X40 800G SC.5PZ. SC 4KG

IVA 10%



PRINCIPALE

Codice Prodotto SCFF495

Codice EAN\GTIN 8058180455013

Denominazione di PRODOTTO DA FORNO-FOCACCIA COTTA E

Vendita SURGELATA

Denominazione FOCACCIA AI POMODORINI CON OLIO EXTRAVERGINE

Commerciale 30X40

Paese di Origine ITALIA

Vita commerciale del Prodotto

Da consumarsi preferibilmente entro 366 giorni dalla data di produzione

Ingredienti farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, olio di semi di girasole alto oleico,olio di oliva,sale, lievito

naturale.

FARCITURA:pomodorini [60,8 %],olio extravergine di oliva [3,4 %],sale medio,origano.

CARATTERISTICHE

Condizioni di Pi

Prodotto destinato ad uso professionale.

Conservazione e Istruzioni d'uso Destinazione d'uso: Prodotto surgelato conservare a -18°C. Scongelare a temperatura ambiente per 60 minuti e dorare in forno ventilato a 210°C per 5/7 minuti. Non ricongelare, consumare entro 24 ore

.Confezionare, etichettare e porre in vendita separatamente dal pane fresco.

Calo Peso dopo la cottura (%)

Parametri chimici Valori conformi al Reg CE 1881/06 e succ. modifiche

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto cotto

Calorie 335,620 KCal 1410,000 Kj Energia Grassi 12,330 g di cui saturi 1,690 g Carboidrati 47,110 g di cui zuccheri 1,010 g **Fibre** 1,960 g Proteine 8,070 g Sale 2,700 g

Allergeni e Cereali contenenti glutine.

allergeni potenziali Uova , Arachidi, Soia, Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio), Frutta a guscio, Semi di

sesamo, Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO2.

sabato 29 maggio 2021 Page 1 of 2

SCHEDA TECNICA FOCACCIA AI POMODORINI CON OLIO EXTRAVERGINE 30X40 800G SC.5PZ. SC 4KG IVA 10%



CONFEZIONE E IMBALLAGGIO

Conforme al D.M. 21.3.1973, Reg. CE n. 1935/2004, Reg. CE 1895/2005, Reg. CE n. 10/2011 e successive modifiche.

BUSTA: HDPE PESO BUSTA:22g PESO CARTONE: 300g

MISURE CARTONE: 400x310x210 PESO NETTO CARTONE(kg): 4,00 PESO LORDO CARTONE(kg): 4,322

PESO AL PEZZO(g):800
PEZZI PER CARTONE: 5
CARTONI PER STRATO: 8
STRATI PER PALLET: 9
CARTONI PER PALLET: 72

sabato 29 maggio 2021 Page 2 of 2

Scheda tecnica prodotto Bayernland

MOZZARELLA JULIENNE MILRAM 2 KG

Codice: A084235 - Ultima modifica: 17/05/2023 11:42



DESCRIZIONE

Mozzarella grattugiata a Julienne (dimensione ca. 35 x 4 x 2,5 mm)

INGREDIENTI

latte, sale, fermenti lattici, caglio microbico,

antiagglomerante: amido Origine del latte: UE

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto esterno: senza crosta, bianco fino giallino

Aspetto interno: colore bianco fino giallino Consistenza: compatta al taglio, elastica

Sapore/Odore: neutro fino a leggermente acidulo

CHARATTERISTICHE CHIMICHE/FISICHE

	standard	metodo
materia secca:	52 % +/- 1%	ISO 6731:2010
umidità:	48 % +/- 1%	ISO 3727 1:2001
grasso:	min 20,5 %	ISO 3433:2008
grasso s.s.:	min 40 %	calcolato

grasso s.s.:

0.8 - 1.5 %NaCl: DIN EN ISO 5943:2007

5,2-5,5VDLUFA C 8.2 pH:

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

max. cfu metodo

enterobacteriaceae: 1.000/1gDIN ISO 21528-2:2009 E.Coli: 10/1gDIN ISO 16649-2:2009 Stafilococco coag. pos. 100/1g DIN EN ISO 6888-1:2003

muffe: 5.000/1gISO 7954:2002 lieviti: ISO 7954:2002 100.000/1g

Bayernland s.r.l. Pagina 1 di 3

VALORI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100g:

Energia 1266 kJ / 304 kcal

Grassi 21,0 g
di cui acidi grassi saturi 14,5 g
Carboidrati 3,0 g
di cui zuccheri < 1,0 g
Proteine 25,0 g
Sale 1,20 g

UNITA' DI VENDITA

Cartoni a peso fisso

CONFEZIONE

in atmosfera protettiva

CARATTERISTICHE LOGISTICHE

Codici EAN:

GTIN Confezione



4036300011015

GTIN Cartoni



4036300511010

GTIN Pallet



GTIN GS1-128



94036300511013

Contenuto:

Peso Cartoni



10,00 Kg (netto) 10,50 Kg (lordo) Contenuto Cartoni



5 Pz

Contenuto Pallet



40 Cartoni

Peso Pallet



400 Kg (netto) 440 Kg (lordo) Strati



5 Strati

Cartoni strato



8 Cartoni

Misure (lunghezza/larghezza/altezza):

Bancale (compr.legno)



120,00 x 80,00 x 140,00 cm

Cartoni



40,00 x 30,00 x 25,00 cm

Confezione



37,00 x 24,50 x 5,00 cm

Bayernland s.r.l. Pagina 2 di 3

CONSIGLI PER LA CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura tra +4° / +8°C

SHELF LIFE

T.M.C garantito alla consegna: 45 giorni

ALIQUOTA IVA

IVA: 4 %

ALLERGENI

Contiene l'allergene latte.

CONFORMITÀ CEE

Il prodotto è conforme alla legislazione della CEE



Bayernland s.r.l. Pagina 3 di 3



Creme:

CREMA CIOCCOLATO BIANCO

PGF31

Revisione del: 26-05-2022

Pag. 1 di 3

COMPOSIZIONE

LATTE magro reidratato

LATTE intero fresco

Cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, LATTE intero

25%

polvere, **LATTE** magro polvere, estratto di vaniglia)

PANNA concentrata

Zucchero

Amido modificato (*)

Sale

Estratto naturale di vaniglia

- (*) la modifica si riferisce al processo chimico-fisico a cui l'amido è sottoposto, e non riguarda <u>nessuna modifica genetica</u>. L'amido utilizzato deriva da mais.
- CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Residuo ottico	INT		45 ± 2
рН	INT	cps	6,60 \pm 0,5
Viscosità a 20°C (Brookfield)	INT		$50.000 \pm 20\%$
Peso specifico	INT	g/cm³	$1,10 \pm 2\%$

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	AFNOR	ufc/g	10.000	max
Enterobatteri	AFNOR	ufc/g	100	max
E. Coli	AFNOR	ufc/g	< 10	
S. Aureo	AFNOR	ufc/g	< 10	
Muffe e lieviti	AFNOR	ufc/q	1.000	max

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI: Valori medi riferiti a 100 g di prodotto								
Ener	gia	Grassi	di cui Acidi Grassi Saturi	di cui Acidi Grassi Saturi Carboidrati di c			Fibre	Sale
kj 1171	kcal 280	16,8	11,1	26,8	23,4	5,1	0,7	0,3

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

Il prodotto non contiene soia, e/o suoi derivati. Contiene mais proveniente da coltivazioni non transgeniche, garantito lungo la filiera e/o con analisi PCR negative. Ai sensi del Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003, non contiene organismi geneticamente modificati.



Creme:

CREMA CIOCCOLATO BIANCO

PGF31

Revisione del: 26-05-2022

Pag. 2 di 3

DENOMINAZIONE e DESCRIZIONE

<u>Denominazione</u>: Crema surgelata al cioccolato bianco <u>Descrizione</u>: Crema al cioccolato bianco, pastorizzata e surgelata. Crema preparata con il 25% di cioccolato bianco, dal sapore e colore tipico.

CONFEZIONAMENTO

T-sac da kg 0,500 in scatole di cartone. Ogni scatola contiene 8 poche per un peso complessivo di 4 kg. Ogni pallet ha 132 colli per un totale di 528 kg.

STOCCAGGIO

In cella frigorifera ad una temperatura non superiore ai -18°C.

• TRASPORTO

In camion ad una temperatura di -18° C (rialzo termico ammesso fino a -15° C).

SHELF LIFE

Dodici mesi ad una temperatura di -18°C.

Scongelata in confezione chiusa: **7 giorni** ad una temperatura fra 0°C e 4°C. La garanzia è limitata al contenitore sigillato e correttamente conservato.

• ISTRUZIONI PER LA CONSERVAZIONE E L'IMPIEGO

Conservare ad una temperatura di -18° C. Il T-sac si scongela a temperatura di frigo ($+4^{\circ}$ C) entro 6 ore. Impiegare come una normale crema pasticcera.

DESTINATARI

Prodotto per uso professionale, non destinato al consumatore finale.

• CATEGORIE DI CONSUMATORE FINALE

Tutte le persone in normali condizioni fisiologiche.

PREPARAZIONE ALL'UTILIZZO

Crema da scongelare prima dell'utilizzo.

CODIFICA INTRACOM: 19019099



Creme:

CREMA CIOCCOLATO BIANCO

PGF31

Revisione del: 26-05-2022

Pag. 3 di 3

• ALLERGENI (Reg. UE n°1169/2011 e successive modifiche)

Allergene	(*)
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro ibridi) e prodotti derivati	0
Crostacei e prodotti a base di crostacei	0
Uova e prodotti a base di uova	2
Pesce e prodotti a base di pesce	0
Molluschi e prodotti a base di molluschi	0
Arachidi e prodotti a base di arachidi	0
Soia e prodotti a base di soia	0
Lupini e prodotti a base di lupini	0
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	1
Frutta con guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland), e prodotti derivati	2
Sedano e prodotti a base di sedano	0
Senape e prodotti a base di senape	0
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	0
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg espressi come SO ₂	0

- (*) 0 Non contiene
 - 1 Contiene
 - 2 Può contenere tracce di

La presente scheda annulla e sostituisce le precedenti. Ogni copia su supporto cartaceo non è più controllabile da parte della struttura emittente. Potrebbero esistere aggiornamenti successivi.

Guerra S.p.A.

Via di Valle Caia, 39 – 00071 Pomezia (Roma) Tel 0039 06 91984607 P. IVA 01638541001 – C.F. 06884210581 www.guerra.it - info@guerra.it



Creme:	CREMA PISTACCHIO 9%	P7F68	Revisione del: 18/05/2023	Pag. 1 di 3
--------	---------------------	-------	---------------------------	-------------

PROVVISORIA (*)

COMPOSIZIONE

LATTE scremato reidratato, Cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, **LATTE** intero polvere, **LATTE** scremato polvere, estratto di vaniglia), **PANNA**, zucchero, pasta di **PISTACCHIO** 9%, amido modificato (*), addensanti: E407; emulsionanti: E471; sale.

(*) la modifica si riferisce al processo chimico-fisico a cui l'amido è sottoposto, e non riguarda <u>nessuna modifica genetica</u>. L'amido utilizzato deriva da mais.

• CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Residuo ottico	INT	°Brix	ATT. PROD.(*)	± 2
рН	INT		ATT. PROD.(*)	\pm 0,5
Viscosità a 20°C (Brookfield S06V20)	INT	cps	ATT. PROD.(*)	± 20%

(*)I parametri dovranno essere standardizzati in produzione: completeremo i dati dopo la quinta produzione

• CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	AFNOR	ufc/g	< 10.000
Enterobatteri	AFNOR	ufc/g	< 100
Lieviti e muffe	AFNOR	ufc/g	< 100

DICH	DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI: Valori medi riferiti a 100 g di prodotto							
Ene	rgia	Grassi	di cui Acidi Grassi Saturi	Carboidrati	di cui Zuccheri	Proteine	Fibre	Sale
kj	kcal	13,3	6.4	23,9	18,6	4,8	0,8	0,2
987	236	13,3	0,4	23,9	10,0	4,0	0,8	0,2

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

Il prodotto non contiene soia e o suoi derivati; contiene mais, e/o suoi derivati, proveniente da coltivazioni non transgeniche, garantito lungo la filiera e/o con analisi PCR negativo. Ai sensi del Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003, non contiene organismi geneticamente modificati.



 Creme:
 CREMA PISTACCHIO 9%
 P7F68
 Revisione del: 18/05/2023
 Pag. 2 di 3

PROVVISORIA (*)

• DENOMINAZIONE e DESCRIZIONE

<u>Denominazione:</u> Crema surgelata al pistacchio.

<u>Descrizione:</u> Crema pasticcera al pistacchio pastorizzata, confezionata in sac a poche e surgelata, di colore verde chiaro.

• <u>CONFEZIONAMENTO</u>

T-sac da 0,500 kg in scatole di cartone contenenti 8 pezzi. Pallet da 132 scatole (11 strati con 12 scatole per fila); totale 528 kg.

STOCCAGGIO

A temperatura di -18°C.

TRASPORTO

In camion a una temperatura di -18°C (rialzo termico max fino a -15°C).

SHELF LIFE

Dodici mesi a una temperatura di -18°C.

Scongelata in confezione chiusa: **4 giorni** a una temperatura fra 0°C e 4°C. La garanzia è limitata al contenitore sigillato e correttamente conservato.

• ISTRUZIONI PER LA CONSERVAZIONE E L'IMPIEGO

Conservare a una temperatura di -18° C. Il T-sac si scongela a temperatura di $+4^{\circ}$ C e si conserva in frigo. Dopo scongelamento, impiegare come una normale crema pasticcera.

DESTINATARI

Prodotto per uso professionale, non destinato al consumatore finale.

• CATEGORIE DI CONSUMATORE FINALE

Tutte le categorie in normali condizioni fisiologiche.

PREPARAZIONE ALL'UTILIZZO

Crema da scongelare prima dell'utilizzo.



 Creme:
 CREMA PISTACCHIO 9%
 P7F68
 Revisione del: 18/05/2023
 Pag. 3 di 3

PROVVISORIA (*)

- CODIFICA INTRACOM: 04029931
- ALLERGENI (Reg. UE n°1169/2011 e successive modifiche)

	Allergene	(*)	
1	Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro	2	
	ibridi) e prodotti derivati		
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	0	
3	Uova e prodotti a base di uova	2	
4	Pesce e prodotti a base di pesce	0	
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	0	
6	Soia e prodotti a base di soia	0	
7	Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		
8	Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan,		
	noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati		
9	Sedano e prodotti a base di sedano	0	
10	Senape e prodotti a base di senape	0	
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg espressi come		
	SO_2		
13	Lupini e prodotti a base di lupini	0	
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	0	

- (*) 0 Non contiene.
 - 1 Contiene.
 - 2 Può contenere tracce di.

La presente scheda annulla e sostituisce le precedenti. Ogni copia su supporto cartaceo non è più controllabile da parte della struttura emittente. Potrebbero esistere aggiornamenti successivi.

Guerra S.p.A.

Via di Valle Caia, 39 – 00071 Pomezia (Roma) Tel 0039 06 91984607 P. IVA 01638541001 – C.F. 06884210581 www.guerra.it - info@guerra.it



Rev.: 00

Data: 29/01/2020

Nome Prodotto: ICETOP

SEZIONE I. Descrizione Prodotto

Ghiaccio alimentare

Marchio Commerciale: ICETOP

Formato: Cilindro

SEZIONE II. Caratteristiche Materia Prima

Acqua potabile trattata.

SEZIONE III. Descrizione Confezione

Sacchetto in plastica da 2 Kg, distribuito in scatole in cartone da 12 kg

SEZIONE IV. Caratteristiche Organolettiche

Colore: Incolore Odore: Inodore

Opaco

SEZIONE V. Descrizione Codifica Produzione-Lotto

Modalità: Stampa getto inchiostro Esempio: L. AGGMMAA

Descrizione: Termine minimo di conservazione espresso come: giorno/mese/anno di scadenza

Lotto di produzione espresso come: L.+ A + data di scadenza



Rev.: 00

Data: 29/01/2020

Data di produzione espressa come: data di produzione

Posizione: Sul sacchetto.

SEZIONE VI. Standard Aziendali

Il sito produttivo di Rovereto rispetta tutti gli standard legislativi richiesti per il settore alimentare.

Il prodotto cilindro viene prodotto e confezionato presso lo stabilimento

Via Abate Tommaso 26, 30020 Quarto d'Altino VE

SEZIONE VII. Caratteristiche Chimico-Fisiche

Valori nutrizionali del ghiaccio per 100g di prodotto:

Valori energetici	0%	
Grassi	0%	
Di cui Saturi	0%	
Carboidrati	0%	
Di cui Zuccheri	0%	
Fibre	0%	
Proteine	0%	
Sale	0%	

SEZIONE VIII. Informazioni destinate al consumatore

Ghiaccio alimentare in cilindri pieni di aspetto cristallino.

Prodotto idoneo al consumo umano, da utilizzarsi per la preparazione di cocktail, raffreddamento drink, bevande e alimenti.



Rev.: 00

Data: 29/01/2020

Il prodotto è sottoposto ad analisi microbiologica e chimica ed è conforme ai requisiti di potabilità ai sensi del d.lgs 31/2001 e successive modifiche.

SEZIONE IX. Condizioni di trasporto e stoccaggio Avvertenze / Precauzioni / Consigli d'uso

La confezione deve essere stoccata e conservata con cura al riparo dalla luce solare diretta, in luogo asciutto, fresco e pulito. Temperatura di stoccaggio consigliata -8°/- 18°

Dopo l'apertura conservare in freezer e consumare entro 3 giorni.

SEZIONE X. Termine minimo di conservazione

2 anni dalla data di produzione

SEZIONE XI. Paese di Origine

ITALIA QUARTO D'ALTINO

SEZIONE XII. Caratteristiche Imballaggio

	CILINDRO
Dimensioni	17 x 28 x
(mm)	6
Peso (g)	30
Imb.primario	sacchetto
Imb.	scatola
secondario	



Rev.: 00

Data: 29/01/2020

Unità per	2 Kg
imballo	
primario	
Unità per	12 Kg
imballo	
secondario	
Unità per	768 Kg
bancale Epal	

PALLETTIZZAZIONE: 8 scatole per strato pallet EPAL

8 strati

64 scatole

PESO TOTALE PALLET: c.a 768 KG DIMENSIONI: 1200 x 800 x 1980 mm

A seconda delle richieste, la tipologia di pallettizzazione potrà subire variazioni.

Pasticceria Modenese srl Viale Caduti sul lavoro 45 41122 Modena Tel: 059284868 P.IVA 01881400368 www.pasticceriamodenese.com	98sticceria Male Res
SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Rev. 1/2023

Prodotto: CANNOLI MAXI

Denominazione di vendita: PRODOTTO DI PASTICCERIA SURGELATO

Shelf Life: 180 GIORNI / CONSERVARE A -18°C

Ingredienti:

Crema pasticcera (60%) [acqua, zucchero, tuorlo d'uovo, farina di frumento, latte in polvere, burro (contiene latte), sale, aroma vaniglia]; Pasta sfoglia (40%) [farina di frumento, margarina vegetale (oli e grassi vegetali (palma, girasole), acqua, emulsionanti: E471, E322 (lecitina di soia); sale, correttore di acidità: E330, conservante: E202, aromi, colorante: E160a(ii)), acqua, sale].

Può contenere tracce di FRUTTA A GUSCIO, SENAPE, ARACHIDI. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato

Pasticceria Modenese srl Viale Caduti sul lavoro 45 41122 Modena Tel: 059284868 P.IVA 01881400368 www.pasticceriamodenese.com	98sticceria Marteness
SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Rev. 1/2023

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

PARAMETRI	U.M.	VALORI GUIDA
Carica batterica mesofita totale	Ufc/g	< 5x10 ^{^5}
Salmonella	Ufc/g	Assenti / 25g
Listeria Monocytogenes	Ufc/g	Assenti / 25g
Escherichia Coli	Ufc/g	<10

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (per 100 gr.):

Valore Energetico	2378 kJ - 368 kcal
Proteine	5,8
Carboidrati di cui zuccheri	40,1 16,9
Grassi totali di cui saturi	20,4 9,9
Sale	0,7

Pasticceria Modenese srl Viale Caduti sul lavoro 45 41122 Modena Tel: 059284868 P.IVA 01881400368 www.pasticceriamodenese.com	98sticceria Marie Res
SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Rev. 1/202.3

ALLERGENI:

ALLERGENI	INGREDIENTE UTILIZZATO		PRESENZA PER CONTAMINAZIONE CROCIATA	
	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine e derivati	Χ			X
Crostacei e prodotti derivati		X		X
uova e prodotti derivati	X			X
Pesce e prodotti derivati		X		X
Arachidi e prodotti derivati		X	X	
Soia e prodotti derivati	X			X
Latte e prodotti derivati (lattosio incluso)	X			X
Frutta a guscio e derivati		X	X	
Sedano e prodotti derivati		X		X
Mostarde e prodotti derivati		X	X	
Sesamo e prodotti derivati		X		X
SO ₂ e solfati più di 10 mg/kg o 10 mg/L		X		X
Molluschi e derivati		X		X
Lupini o prodotti derivati		X		X

HAMBURGER SESAMO 70g

-DENOMINAZIONE: **20302 A2** -DESCRIZIONE: Pane tipo '0'

Lievitazione dell'impasto ad opera di biga e lievito industriale compresso, cottura del formulato.

-DIMENSIONI: diametro 11,5 cm circa

-PESO UNITARIO: 70a

INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo '0', acqua, strutto (5%), zuccheri, lievito di birra, sale, proteine del **latte**, semi di **sesamo** (2%) emulsionante E471, conserv. E282.

ALLERGENI:

Può contenere tracce di soia e senape.

CONFEZIONAMENTO

- -TIPO DI CONFEZIONAMENTO PRIMARIO: Involucro di polipropilene per alimenti neutro;
- -TIPO DI IMBALLO: Scatole cartone per alimenti

CON DIMENSIONI IMBALLO: largh. cm 30 lung. cm 40 alt. cm 25

- -N° PEZZI PER CONFEZIONE: 40 -N° CONFEZIONI PER STRATO: 8
- -N° STRATI PER PALLET: 7

CONSERVABILITA'

- -MODALITA' DI CONSERVAZIONE: Prodotto fresco della panetteria destinato ad essere consumato normalmente entro le 24 ore. Se tenuto in frigorifero a 0°/ +4° consumare entro 7 giorni dalla data di produzione. Se congelato a -18° consumare entro dodici mesi dalla data di produzione.
- -DURATA DEL PRODOTTO: 12 mesi
- -MODALITA' DI TRASPORTO: Effettuato con automezzi conformi ai requisiti prescritti dalle normative vigenti (D.L.vo 155/97).
- -INDICARE PROCEDURE E LIMITI DA ADOTTARE NEL CASO VI FOSSERO PARTICOLARI RISCHI LEGATI ALLE TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE O AI TEMPI DI SCADENZA DEI PRODOTTI: una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE PROFILO MICROBIOLOGICO

	CBT	<= 1000 UFC/g
	Coliformi totali	< 10 UFC/g
CARATTERISTICHE	Stafilicocco aureus	< 100 UFC/g
MICROBIOLOGICHE*	Bacillus Cereus	< 100 UFC/g
	Miceti	< 10 UFC/g
	Lipidi	6,54 g/100g
	di cui Acidi Grassi Saturi	2.5 g/100g
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE*	Carboidrati totali	56,9 g/100g
	Zuccheri totali	4,7 g/100g
	Proteine	9,34 g/100g
	Sale	0,38 g/100g
	Umidità	25,73 g/100g
	Ceneri	1,43 g/100g

	Acidi Grassi Saturi	38,2%
	Acidi Grassi Monoinsaturi	37%
	Acidi Grassi Polinsaturi	24,8%
	Acidi grassi Trans-Insaturi	<0,1%
* I parametri riportati si intendano come valori medi di riferimento e non come standard rigidi.	Apporto energetico	324kcal/100g1369kj/100g

MODALITA' D'IMPIEGO

Scongelare il prodotto a temperatura ambiente e consumare o scaldare con forno o piastra

DESTINAZIONE D'USO

pubblico generale - escluso soggetti allergici/intolleranti esclusi

SCHEDA TECNICA PRODOTTO



Polentine al rosmarino



Pg 1/3	COD Pol0008	Rev 3 del 18/10/2022	Firma:	Roberto Gauch
--------	-------------	----------------------	--------	---------------

IT: Ingredienti:

Acqua, farina di mais 48%, sale, rosmarino 0,3%

Denominazione prodotto: Polentine al rosmarino

Descrizione: Preparazione alimentare a base di mais aromatizzata al rosmarino. Surgelata.

Caratteristiche organolettiche: Allergeni: il prodotto contiene LATTE

Può contenere tracce di UOVA, PESCE, CROSTACEI, MOLLUSCHI Aspetto: bastoncini di polenta Colore: giallo oro con puntinatura verde OGM: prodotto è esente da OGM

Odore/Gusto: tipico di polenta aromatizzata al rosmarino Prodotto adatto ai vegani

Modalità di preparazione: da consumare previa cottura

Consistenza: morbida non gommosa alla masticazione In friggitrice: cuoci per 2 minuti fino a completa doratura

In padella: disponi il prodotto ancora surgelato in una padella con un filo di olio e cuoci per circa 5 minuti fino a completa doratura

In forno: disporre la quantità desiderata di stick in una teglia con carta da forno, senza aggiunta di grassi, e cuoci fino a completa doratura in forno ventilato preriscaldato a 200°C per 10 minuti.

EN Ingredients:

Water, maize flour 48%, salt, rosemary 0,3%

Name of the product: Polentine al rosmarino

Product description: Cooked, quick-frozen food preparation with maize flour and rosemary.

Organoleptical features: **Allergens: MILK-BY PRODUCTS**

Colour: golden yellow with green dot May contain traces of EGG, FISH, CRUSTACEANS, MOLLUSC

Smell/taste: typical of rosemary flavoured polenta OGM: the product is OGM FREE Consistency: soft, not rubbery when chewing Product suitable for vegans

Cooking instructions: to be eaten after cooking

In fryer: cook for 2 minutes until golden

In the pan: place the product frozen in a frying pan with oil and cook for about 5 minutes until golden

In convention oven: place the desired amount of stick in a pan with baking paper, without adding fat, and cook until golden in a ventilated oven preheated at 200 ° C for 10 minutes

FR Ingrédients:

Eau, farine de maïs 48%, sel, romarin 0,3%

<u>Dénomination produit</u>: Polentine al rosmarino

Description: Préparation alimentaire à base de mais avec romarin. Surgelée.

Allergènes: des PRODUIT LAITIERS Caractéristiques organoleptiques:

Couleur: jaune or avec des points verts Peut contenir des traces des ŒUFS, du POISSON, de CRUSTACES,

Odeur/goût: romarin polenta saveur typique de MOLLUSQUES

OGM: le produit est absent en OGM Consistance: légèrement élastique, pas gommeuse à la mastica-Produit indiqué pour les végétaliens

Préparation: a manger après cuisson

Dans la friteuse: cuire pendant 2 minutes jusqu'à ce que doré

À la poêle: avoir le produit congelé dans une casserole avec un peu d'huile et faire cuire pendant environ 5 minutes jusqu'à ce que doré

Au four à convection: placer la quantité désirée de stick dans une casserole avec du papier ciré, sans ajout de matières grasses, et cuire au four jusqu'à coloration dorée dans un four à convection préchauffé à 200 ° C pendant 10 minutes





SCHEDA TECNICA PRODOTTO



Polentine al rosmarino



Pg 2/3	COD Pol0008	Rev 3 del 18/10/2022	Firma:	Robert Hauch
--------	-------------	----------------------	--------	--------------

Caratteristiche tecniche/ Specifications/Caractéristiques		
Peso medio/ average weight/ poids moyen	11,5 ± 1 g	
Dimensioni/ Dimensions	100 ± 5 mm	

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto/Typical nutrition values for 100 g/ Valeurs nutritionelles moyennes par 100 g				
Energia /Energy / Energie	498 kJ 117 kcal			
Grassi totali/ total fat/ Graisses	0,5 g			
di cui acidi grassi saturi/ of which saturates/ dont acides gras saturés	<0,1 g			
Carboidrati / Carbohydrate/ Glucides	25 g			
di cui zuccheri/ of which sugar/ dont sucres	0,4 g			
Fibra/ Fibre/ Fibres alimentaires	1,4 g			
Proteine / Protein / Protéines	2,5 g			
Sale/ Salt/ Sel	1,5 g			

Caratteristiche microbiologiche/ Microbiological standard/ Caractéristiques microbiologiques		
Conta totala /Total count/ EMAD	∠E 104 LIEC /~	
Conta totale /Total count/ FMAR Muffe/ Moulds/ Moisissures	<5 10 ⁴ UFC /g	
, ,	<5 10 ² UFC/g	
Lieviti/ Yeast/ Levures	<5 10 ² UFC/g	
Enterobacteriaceae	<10³ UFC/g	
E. coli	<10 UFC/g	
Streptococcus Faecalis	$< 10^2 \mathrm{UFC/g}$	
Staphilococcus coagulasi +	$< 10^2 \mathrm{UFC/g}$	
Salmonella	Assente in 25g/absent in 25 g	
Lysteria monocitogenes	Assente in 25g/absent in 25 g	
Bacillus cereus	< 10 ² UFC/g	
Clostridium perfringens	<10 UFC/g	

Temperatura di conservazione/Storage temperature/Témperature de stockage: -18°C

<u>Lotto di produzione/Batch number/Lot</u>: ultime due cifre dell'anno + giorno progressivo annuo

Consists of 5 digits: 1^{st} and 2^{nd} Digit = Last two digit of the present year 3^{rd} , 4^{th} , 5^{th} digit = Accumulated day of the year

Les deux dernières chiffres de l'année + quantième du jour

Termine minimo di conservazione/ Best Before/ DDM: 18 mesi/ 18 months/ 18 mois

Codice/Code	Peso conf/Weight pack/ Poids de l'emballage	EAN confezione/ EAN packing/ EAN emballage	EAN cartone/ EAN carton
Pol0008	1,000 kg	8001353990453	8001353806914





SCHEDA TECNICA PRODOTTO



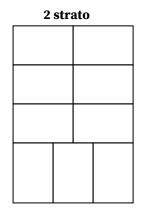
Polentine al rosmarino



Pg 3/3	COD Pol0008	Rev 3 del 18/10/2022	Firma:	Roberto Founds
--------	-------------	----------------------	--------	----------------

Pallettizzazione/ Palletizing/ Palettisation

	1 strato					
ı						
ı						
			I			



11	
Peso Confezione:	1,000 kg
Lingue in etichetta:	IT-EN-FR-DE
Materiale imballo:	Sacchetto: LDPE 4
N. confezioni per cartone:	6
Materiale imballo secondario:	Cartone: PAP 20
Dimensione cartone:	380 x 250 x 180 mm
Peso lordo cartone:	6,3 kg
Cartoni per pallet:	n. 99
Numero strati per pallet:	n. 11
Cartoni per strato:	n. 9
Tipo pallet:	EUR/EPAL
Materiale pallet:	Pallet legno: FOR 50
Peso lordo bancale:	646 kg
Altezza bancale con pallet:	2130 mm
Materiale film estensibile:	Film estensibile: LDPE 4
Materiale imballo terziario:	Foglio di carta: PAP 22

EN	
Weight per package:	1,000 kg
Language on the label:	IT-EN-FR-DE
Packing material:	bag: LDPE 4
Number of packages per carton:	6
Secondary packaging material:	Carton: PAP 20
Carton dimension:	380 x 250 x 180 mm
Gross weight carton:	6,3 kg
Cartons per pallet:	n. 99
Layer per pallet:	n. 11
Cartons per layer:	n. 9
Pallet:	EUR/EPAL
Pallet material:	wooden pallets: FOR 50
Gross weight pallet:	646 kg
Pallet height, pallet included:	2130 mm
Tertiary packaging material:	stretch film: LDPE 4
Other tertiary packaging mater:	sheet of paper: PAP 22

FR	
Poids du paquet:	1,000 kg
Languages en étiquette:	IT-EN-FR-DE
Matériels emballage:	Sachet: LDPE 4
Nombre de colis par carton:	6
Matériel emballage secondaire:	Carton: PAP 20
Dimension du carton:	380 x 250 x 180 mm
Poids brut du carton:	6,3 kg
Cartons par palette:	n. 99
Couches par palette:	n. 11
Cartons par couche:	n. 9
Type du palette:	EUR/EPAL
Matériel de palette:	palettes en bois: FOR 50
Matériel de palette:	646 kg
Hauteur palette, avec palette:	2130 mm
Matériau film étirable palette:	film étirable: LDPE 4
Matériel d'emballage tertiaire:	feuille de papier: PAP 22





SCHEDA TECNICA PRODOTTO



Polentine classiche



Pg 1/2 COD Pol0004 Rev 0 del 29/10/2020 Firma: China budi

IT: Ingredienti:

Acqua, farina di mais 48%, sale.

Denominazione prodotto: Polentine classiche

<u>Descrizione</u>: Preparazione alimentare a base di mais. Cotta, surgelata.

<u>Caratteristiche organolettiche</u>: <u>Allergeni:</u> nessun allergene

Aspetto: bastoncini di polenta Può contenere tracce di uova, latte, pesce, crostacei, molluschi

Colore: giallo oro <u>OGM:</u> prodotto è esente da OGM

Odore/Gusto: tipico di polenta

Consistenza: morbida non gommosa alla masticazione

Modalità di preparazione: da consumare previa cottura

• In friggitrice: cuoci per 2 minuti fino a completa doratura

• In padella: disponi il prodotto ancora surgelato in una padella con un filo di olio e cuoci per circa 5 minuti fino a completa doratura

• <u>In forno</u>: disporre la quantità desiderata di stick in una teglia con carta da forno, senza aggiunta di grassi, e cuoci fino a completa doratura in forno ventilato preriscaldato a 200°C per 10 minuti.

EN Ingredients:

Water, maize flour 48%, salt.

Name of the product: Polentine classiche

<u>Product description</u>: Food preparation with maize flour. Cooked, quick-frozen.

Organoleptical features: Allergens: no allergen

Colour: golden yellow May contain traces of egg, milk-by product, fish, crustaceans, mollusc

Smell/taste: typical of polenta OGM: the product is OGM FREE

Consistency: soft, not rubbery when chewing

Cooking instructions: to be eaten after cooking

In fryer: cook for 2 minutes until golden
 In the pan: place the product frozen in a frying pan with oil and cook for about 5 minutes until golden

In convention oven: place the desired amount of stick in a pan with baking paper, without adding fat, and cook until golden in a ventilated oven preheated at

200 ° C for 10 minutes

FR Ingrédients:

Eau, farine de maïs 48%, sel.

Dénomination produit: Polentine classiche

Description: Préparation alimentaire à base de maïs. Cuite, surgelée.

<u>Caractéristiques organoleptiques:</u>

Allergènes: aucun allergène

Couleur: jaune or

Peut contenir des traces des œufs, des produits laitiers, du poisson, de crus-

Odeur/goût: typiques de polenta tacés, de mollusques

Consistance: légèrement élastique, pas gommeuse à la masti- OGM: le produit est absent en OGM

cation

Préparation: a manger après cuisson

Dans la friteuse: cuire pendant 2 minutes jusqu'à ce que doré

• À la poêle: avoir le produit congelé dans une casserole avec un peu d'huile et faire cuire pendant environ 5 minutes jusqu'à ce que doré

 Au four à convection: placer la quantité désirée de stick dans une casserole avec du papier ciré, sans ajout de matières grasses, et cuire au four jusqu'à coloration dorée dans un four à convection préchauffé à 200 ° C pendant 10 minutes





SCHEDA TECNICA PRODOTTO



Polentine classiche



Pg 2/2	COD Pol0004	Rev 0 del 29/10/2020	Firma:	Robert Founds
--------	-------------	----------------------	--------	---------------

Caratteristiche tecniche/ Specifications/Caractéristiques				
Peso medio/ average weight/ poids moyen	11,5 ± 1 g			
Dimensioni/ Dimensions	100 ± 5 mm			

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto/Typical nutrition values for 100 g/ Valeurs nutritionelles moyennes par 100 g					
Energia /Energy / Energie	498 kJ 117 kcal				
Grassi/ Fat/ Graisses	0,5 g				
di cui acidi grassi saturi/ of which saturates/ dont acides gras saturés	<0,1 g				
Carboidrati / Carbohydrate/ Glucides	25 g				
di cui zuccheri/ of which sugar/ dont sucres	0,4 g				
Fibra alimentare/ Fibre/ Fibres alimentaires	1,4 g				
Proteine / Protein / Protéines	2,5 g				
Sale/ Salt/ Sel	1,5 g				

Caratteristiche microbiologiche/ Microbiologica	al standard/ Caractéristiques microbiologiques
Conta totale /Total count/ FMAR	<5 10 ⁴ UFC /g
Muffe e lieviti/Yeast and moulds/ Levures et moisissures	<5 10 ² UFC/g
Enterobacteriaceae	<10 ³ UFC/g
E. coli	<10 UFC/g
Streptococcus Faecalis	< 10 ² UFC/g
Staphilococcus coagulasi +	< 10 ² UFC/g
Salmonella	Assente in 25g/absent in 25 g
Lysteria monocitogenes	Assente in 25g/absent in 25 g
Bacillus cereus	< 10 ² UFC/g
Clostridium perfringens	<10 UFC/g

Temperatura di conservazione/Storage temperature/Témperature de stockage: -18°C

<u>Lotto di produzione/Batch number/Lot</u>: ultime due cifre dell'anno + giorno progressivo annuo

Consists of 5 digits:1st and 2nd Digit = Last two digit of the present year 3rd, 4th, 5th digit = Accumulated day of the year

Les deux dernières chiffres de l'année + quantième du jour

Termine minimo di conservazione/ Best Before/ DDM: 18 mesi/ 18 months/ 18 mois

Disponible nelle seguenti versioni/ Available in the following versions/ Disponible dans les versions suivantes

Codice/Code	Peso conf/Weight pack/ Poids de l'emballage	EAN confezione/ EAN packing/ EAN emballage	EAN cartone/ EAN carton	Pallettizzazione/ Palletizing/ Pallettisation
Pol0004	1000 g	8001353990446	8001353806907	Type 21





Sammontana S.p.A.

Scheda Tecnica Commerciale



Scheda	Versione: 0146007	18 LONG JOHN COLA - SPIGA BARRATA	Data di emissione	Valida dal 23/07/2019
0146-007	versione, or room		10/01/2020	Al 31/12/2099

Prodotti

0146 18 LONG JOHN COLA

1. Anagrafica generale

Codice cella 0146

EAN 13 (unità di vendita) 8005840001462 ITF14 (cas) 08005840914991

T. M.C. 24
TMC unità di misura Mesi
Pezzi 18
Porzioni 18

Codice doganale 21050010

2. Descrizione del prodotto

Presenza nel prontuario AIC II prodotto è presente nel Prontuario AIC.

Presenza logo Spiga Barrata II prodotto ha il logo Spiga Barrata.

Assenza allergeni da contaminazione Non sono dichiarati altri allergeni se non quelli presenti come ingredienti.

Eccezione: eventuali allergeni dichiarati per casi di tests allergeni con falsi positivi.

Codice ELS (European Licensing System) logo IT-072-010

SB

3. Confezionamento della singola unità

Unità di vendita NO

Descrizione u.c. Ghiacciolo in bicchiere

Materiali Termosaldante per gelato in alluminio politenato stampato esternamente + contenitore per gelato tipo squeeze-

up in cartoncino vergine bipolitenato stampato esternamente

4. Confezionamento singola unità: valori

Definizione	N° pezzi	Peso dich. (g)	Peso lordo (g)	Tara (g)	Lungh. (mm)	Largh. (mm)	Altezza (mm)	Volume (ml)
Carat. dimens.singola unità	1	120,000	124,650	4,650	0,000	0,000	0,000	0,000

5. Confezionamento imballo / cassa / fardello

Unità di vendita SI

Descrizione unità di vendita imballo Cassa in cartone ondulato tipo americana

Materiali TUsT / 362 / B

6. Confezionamento imballo: valori

Definizione	N° pezzi	Peso dich. (Kg)	Peso lordo (Kg)	Tara (Kg)	Lungh. (mm)	Largh. (mm)	Altezza (mm)	Volume (ml)
Carat. dimens. imballo : valori	18	2,160	2,364	0,204	265,000	205,000	94,000	5,100



Sammontana S.p.A.

Scheda Tecnica Commerciale



Scheda	Versione: 0146007	18 LONG JOHN COLA - SPIGA BARRATA	Data di emissione	Valida dal 23/07/2019
0146-007	versione: 0146007	TO ESTAC JOHN COEM STREET BARROWN	10/01/2020	Al 31/12/2099

7. Pallettizzazione

Descrizione. Il pallet è tenuto compatto e stabile mediante filmatura con film estensibile - ha un foglio identificativo in formato

A4 riportante il nome del prodotto e il lotto su ciascun lato lungo. Sul pallet è inoltre presente una etichetta con

codifica SSCC su due lati adiacenti.

Tipo bancale EPAL 80 x 120 cm

Orientamento cassa su pallet Invariata.

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
В	Basso		902,000	120	15	8	120	15	1

9. Condizioni di trasporto e stoccaggio

Condizioni di stoccaggio Modalità di conservazione in cella frigorifera: conservare a temperatura non superiore a -25°C.

Condizioni di trasporto La temperatura del prodotto al momento del carico dell'automezzo di trasporto presso il deposito del produttore

è di almeno -23°C.

Il trasporto viene effettuato con automezzi idonei per il trasporto di prodotti alimentari, in regola con i requisiti tecnico ed igienico-sanitati previsti dalla normativa vigente. Il produttore assicura altresì che gli automezzi siano

puliti e che il prodotto venga trasportato in maniera tale da garantire l'integrità all'arrivo.

La temperatura dell'impianto frigo deve essere impostata a -25°C.

10. Etichettatura sulla u.v.

Denominazione legale o di vendita GHIACCIOLO AL GUSTO COLA. SENZA GLUTINE.

Diciture ingredienti. Ingredienti: Acqua - Zucchero - Destrosio - Coloranti: caramello semplice, rosso di barbabietola - Acidificante:

acido citrico - Aroma naturale - Stabilizzanti: farina di semi di carrube, alginato di 1,2 propandiolo.

Presenza di allergeni in tracce Può contenere tracce di **Uova**.

Indicazione del TMC Da consumarsi preferibilmente entro fine: vedi coperchio.

Modalità di conservazione domestica Conservare a temperatura non superiore a -18°C.

11. Ulteriori indicazioni in etichettatura

Indice di revisione diciture Cod. 146/05

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

Etichettatura ambientale Riportare l'etichettatura ambientale specifica per ogni materiale d'imballo.

Rispetta l'ambiente.

Verificare le disposizioni del proprio comune per la gestione dei rifiuti.

NON DISPERDERE NELL'AMBIENTE.

Numero verde Numero verde aziendale e/o eventuali informazioni per il consumatore.

Spiga barrata Indicare il simbolo " Spiga barrata ".

12. Indicazioni metrologiche: valori dichiarati

12. Malcazioni metrologiche. Valori dicinarati		
Parametro analitico	U.M.	Obiettivo
Peso dichiarato	g	120
Volume dichiarato	ml	120
Peso dichiarato unità logistica	g	2160
Volume dichiarato unità logistica	ml	2160



Sammontana S.p.A.

Scheda Tecnica Commerciale



Scheda	Versione: 0146007	18 LONG JOHN COLA - SPIGA BARRATA	Data di emissione	Valida dal 23/07/2019
0146-007			10/01/2020	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
Peso porzione				120g			
Energia (kJ)		389		467			
Energia (kcal)		92		110			
Grassi (g)		0		0			
di cui acidi grassi saturi (g)		0		0			
Carboidrati (g)		22		27			
di cui zuccheri (g)		22		27			
Proteine (g)		0		0			
Sale (NaCl) (g)		<0,01		<0,01			

14. Modalità apposizione lotto / TMC

Etichetta	Modalità di indicazione	Esempio	Posizione
Lotto	L aggg - hh A	L 8096 - 09 A	Scatola
T.M.C.	mm - aaaa	04 - 2020	Termosaldante e Scatola

dolcefreddo MORALBERTI

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

CROSTATA NOCCIOLATA

Pretagliata x 14 porzioni



Via San Marco, 17

31030 CANDELÙ DI MASERADA SUL PIAVE (TV) - ITALY

Tel +39 0422.686679 Fax +39 0422.689413 E-mail info@moralberti.com

I 05/380 C.E.

Responsabile commercialeGiovanni Moratto **Responsabile controllo qualità**Livia Moratto

Nome commerciale Crostata nocciolata

Categoria merceologica Prodotto da forno congelato

 Codice EAN
 8032601916796

 Codice articolo
 0200030101P14

Elenco degli ingredienti

<u>Crema pasticcera</u>: acqua, **LATTE** in polvere intero e scremato, zucchero, amido modificato, destrosio, stabilizzanti: carragenina, gomma xanthan; sale, agente di resistenza: cloruro di calcio; coloranti: betacarotene; aromi.

<u>Pasta al cacao</u>: zucchero, grasso vegetale di palma, girasole, karitè e colza in proporzione variabile, cacao magro in polvere (0,3% sul totale), siero di **LATTE** in polvere, emulsionante lecitina di **SOIA**, vanillina.

NOCCIOLE in pasta (2%) e in pezzi (6%).

<u>Pasta frolla</u>: farina di **FRUMENTO**, zucchero, grassi e oli vegetali (palma, colza, cocco e girasole), acqua, **UOVA**, **BURRO** concentrato, siero di **LATTE** in polvere, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, lecitina di girasole, sale, miele, conservantI: sorbato di potassio e acido ascorbico, agente lievitante: ammonio bicarbonato, regolatore di acidità: acido citrico, antiossidanti: estratti naturali ricchi di tocoferolo, esteri di acidi grassi dell'acido ascorbico, aromi, colorante: betacarotene.

<u>Pan di Spagna di copertura</u>: farina di **FRUMENTO**, **UOVA**, acqua, zucchero, amido, destrosio, **LATTE** scremato in polvere, sciroppo di glucosio disidratato, aromi, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi, agenti lievitanti: difosfato disodico e bicarbonato di sodio, coloranti: annatto e curcumina.

<u>Zucchero a velo</u>: destrosio, zucchero, grassi vegetali (palma, cocco, babacu) non idrogenati, amido di **FRUMENTO**, aromi.

Può contenere tracce di altra FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCI, PISTACCHI), SENAPE, ARACHIDI e SEMI DI SESAMO.

Caratteristiche microbiologiche	Conta microrganismi mesofili:	
	Enterobatteri: Stafilococchi coagulasi positivi: Listeria monocytogenes: Salmonella spp:	$< 5 \times 10^5 \text{ ufc/g}$ $< 10^3 \text{ ufc/g}$ < 50 ufc/g assente in 25 g assente in 25 g

ALL 15 – Scheda tecnica di prodotto Crostata nocciolata – Pretagliata x14	Rev. 13 - 01.22	Pag 1 di 2
--	-----------------	------------

Dichiarazione nutrizionale	Energia	1074 kJ	257 kcal
Valori medi per 100 g di prodotto	Grassi	13,9	g
	 di cui acidi grassi saturi 	6,8	g
	Carboidrati	23,0	g
	– di cui zuccheri	6,8	g
	Proteine	9,1	g
	Fibre	1,8	g
	Sale	0,29	g

Presentazione	Prodotto posizionato su vassoio di cartone rivestito con film di polipropilene stampato oro idoneo a contatto con alimenti
Imballaggio	Scatola di cartone fustellato da 1 pezzo
Peso netto	1,2 kg
Pallettizzazione	168 scatole per bancale
Temperatura di consegna	≤-18 °C
Termine minimo di conservazione	18 mesi dalla data di produzione
Istruzioni per la conservazione	Conservare a temperatura ≤ −18 °C
Suggerimenti per il consumo	Scongelare il prodotto a temperature di refrigerazione per almeno 6-8 ore prima del consumo. Una volta scongelato, il prodotto non può essere ricongelato, ma va conservato ad una temperatura compresa tra $0 \text{ e} + 4 \text{ °C}$ e consumato entro 3 giorni.

Compresa da 0 e +4 C e consumato endo 3 giorni.	
Dichiarazione presenza ingredienti sottoposti a radiazioni ionizzanti: assenti	
(in ottemperanza alla direttiva 1999/2/CE del 22 febbra	io 1999)
Dichiarazione relativa al contenuto di organismi geneticamente modificati: assenti	
(in accordo ai regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003 del 22 settemb	ore 2003)
Dichiarazione presenza allergeni	
(in accordo con il regolamento 1169/2011 del 25 ottob	ore 2011)
(1) l'allergene è un ingrediente volontariamente impiegato	
(2) la presenza dell'allergene non può essere esclusa con certezza (cross contamination)	
(3) la presenza dell'allergene è esclusa con certezza	
Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi	1
ibridati e prodotti derivati	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	3
Uova e prodotti a base di uova	1
Pesce e prodotti a base di pesce	3
Arachidi e prodotti a base di arachidi	2
Soia e prodotti a base di soia	1
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	1
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile,	1
pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti	
Sedano e prodotti a base di sedano	3
Senape e prodotti a base di senape	2
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	2

ALL 15 – Scheda tecnica di prodotto Crostata nocciolata – Pretagliata x14	Rev. 13 - 01.22	Pag 2 di 2
--	-----------------	------------

3

3

3

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂

Lupini e prodotti a base di lupini

Molluschi e prodotti a base di molluschi

dolcefreddo MORALBERTI

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

CROSTATA DI FRAGOLE

Pretagliata x 14 porzioni



Responsabile commerciale

Via San Marco, 17

31030 CANDELÙ DI MASERADA SUL PIAVE (TV) - ITALY

Tel +39 0422.686679 Fax +39 0422.689413 E-mail info@moralberti.com

Giovanni Moratto

Responsabile controllo qualità Livia Moratto

Nome commerciale Crostata di fragole

Categoria merceologica Prodotto da forno congelato

Codice EAN -

Codice articolo 0200150101P14

Elenco degli ingredienti

<u>Crema pasticcera</u> (36%): acqua, **LATTE** in polvere intero e scremato, zucchero, **PANNA**, olio di cocco, destrosio, tuorlo d'**UOVO**, amido modificato, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi, esteri lattici di mono- e digliceridi degli acidi grassi, monostearato di poliossietilensorbitano; stabilizzanti: carragenina, gomma xanthan; sale, agente di resistenza: cloruro di calcio; coloranti: betacarotene; aromi e aromi naturali.

Fragole (25%)

<u>Pasta frolla</u>: farina di **FRUMENTO**, grassi e oli vegetali di karitè e girasole alto oleico, zucchero, **UOVO**, sciroppo di glucosio-fruttosio, emulsionanti: lecitine e mono e digliceridi degli acidi grassi; amido di mais, agenti lievitanti: difosfati e carbonato di sodio; sale, aromi, destrosio.

<u>Gelatina di copertura</u>: isoglucosio, zucchero liquido, gelificanti: carragenina, agar-agar e farina di semi carruba, purea di albicocche, correttore di acidità: citrato di sodio, conservante: potassio sorbato, aromi.

<u>Pan di Spagna</u>: farina di **FRUMENTO**, zucchero, **UOVA**, acqua, emulsionante mono- e digliceridi degli acidi grassi, agenti lievitanti: difosfato disodico e bicarbonato di sodio, umettante: glicerolo, conservante: sorbato di potassio, sale, aromi.

Bagna analcolica: acqua, zucchero invertito, zucchero, sciroppo di glucosio, aromi.

Può contenere tracce di FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI), LUPINI, SOIA e SOLFITI.

Caratteristiche microbiologiche	Conta microrganismi mesofili:	$< 5 \times 10^5 \text{ ufc/g}$
	Enterobatteri:	$< 10^3 \mathrm{ufc/g}$
	Stafilococchi coagulasi positivi:	< 50 ufc/g
	Listeria monocytogenes:	assente in 25 g
	Salmonella spp:	assente in 25 g

Pag 1 di 2

Dichiarazione nutrizionale	Energia	763 kJ 171 kcal
Valori medi per 100 g di prodotto	Grassi	6,6 g
	 di cui acidi grassi saturi 	3,7 g
	Carboidrati	27,1 g
	– di cui zuccheri	17,8 g
	Proteine	3,1 g
	Fibre	1,2 g
	Sale	0,21 g

Presentazione	Prodotto posizionato su vassoio di cartone rivestito con film di polipropilene stampato oro idoneo a contatto con alimenti
Imballaggio	Scatola di cartone fustellato da 1 pezzo
Peso netto	1,5 kg
Pallettizzazione	168 scatole per bancale
Temperatura di consegna	≤-18 °C
Termine minimo di conservazione	18 mesi dalla data di produzione
Istruzioni per la conservazione	Conservare a temperatura ≤ −18 °C
Suggerimenti per il consumo	Scongelare il prodotto a temperature di refrigerazione per almeno 6-8 ore prima del consumo. Una volta scongelato, il prodotto non può essere ricongelato, ma va conservato ad una temperatura compresa tra 0 e +4 °C e consumato entro 3 giorni.

Dichiarazione presenza ingredienti sottoposti a radiazioni ionizzanti: assenti

(in ottemperanza alla direttiva 1999/2/CE del 22 febbraio 1999)

Dichiarazione relativa al contenuto di organismi geneticamente modificati: assenti

(in accordo ai regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003 del 22 settembre 2003)

Dichiarazione presenza allergeni

(in accordo con il regolamento 1169/2011 del 25 ottobre 2011)

- (1) l'allergene è un ingrediente volontariamente impiegato
- (2) la presenza dell'allergene non può essere esclusa con certezza (cross contamination)

(3) la presenza dell'allergene è esclusa con certezza	
Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	1
Crostacei e prodotti a base di crostacei	3
Uova e prodotti a base di uova	1
Pesce e prodotti a base di pesce	3
Arachidi e prodotti a base di arachidi	3
Soia e prodotti a base di soia	2
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	1
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti	2
Sedano e prodotti a base di sedano	3
Senape e prodotti a base di senape	3
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	3
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	2
Lupini e prodotti a base di lupini	2
Molluschi e prodotti a base di molluschi	3

ALL 15 – Scheda tecnica di prodotto Crostata fragole – pretagliata x14 Rev. 11 – 01.20 Pag 2
--

dolce LBERTI

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

CROSTATA DELLA NONNA

Rotonda 12 porzioni



Via San Marco, 17

31030 CANDELÙ DI MASERADA SUL PIAVE (TV) - ITALY

Tel +39 0422.686679 Fax +39 0422.689413 E-mail info@moralberti.com

CE.

Responsabile commercialeGiovanni Moratto **Responsabile controllo qualità**Livia Moratto

Nome commerciale Crostata della nonna

Categoria merceologica Prodotto da forno congelato

 Codice EAN
 8032601912743

 Codice articolo
 0200060101

Elenco degli ingredienti

<u>Crema pasticcera</u>: acqua, zucchero, **LATTE** intero fresco, amido modificato, **BURRO**, grassi vegetali (palma), aromi, conservante: sorbato di potassio, emulsionante: mono e di-gliceridi degli acidi grassi, sale, colorante: betacarotene.

<u>Pasta frolla</u>: farina di **FRUMENTO**, zucchero, grassi e oli vegetali (palma, colza, cocco e girasole), acqua, **UOVA**, **BURRO** concentrato, siero di **LATTE** in polvere, , emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, lecitina di girasole, sale, miele, conservantI: sorbato di potassio e acido ascorbico, agente lievitante: ammonio bicarbonato, regolatore di acidità: acido citrico, antiossidanti: estratti naturali ricchi di tocoferolo, esteri di acidi grassi dell'acido ascorbico, aromi, colorante: betacarotene.

<u>Pan di Spagna</u>: farina di **FRUMENTO**, **UOVA**, acqua, zucchero, amido, destrosio, **LATTE** scremato in polvere, sciroppo di glucosio disidratato, aromi, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi, agenti lievitanti: difosfato disodico e bicarbonato di sodio, coloranti: annatto e curcumina.

Frutta secca: MANDORLE (3%) e pinoli (3%).

<u>Zucchero a velo</u>: destrosio, zucchero, grassi vegetali (palma, cocco, babacu) non idrogenati, amido di **FRUMENTO**, aromi.

Può contenere tracce di altra FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI) e SOIA.

Caratteristiche microbiologiche	Conta microrganismi mesofili:	$< 5 \times 10^5 \text{ ufc/g}$
	Enterobatteri:	$< 10^3 \mathrm{ufc/g}$
	Stafilococchi coagulasi positivi:	< 50 ufc/g
	Listeria monocytogenes:	assente in 25 g
	Salmonella spp:	assente in 25 g

Dichiarazione nutrizionale	Energia	1207 kJ 288	kcal
Valori medi per 100 g di prodotto	Grassi	13 g	
	 di cui acidi grassi saturi 	6,2 g	
	Carboidrati	36,5 g	
	– di cui zuccheri	18,7 g	
	Proteine	5,4 g	
	Fibre	1,8 g	
	Sale	0,26 g	

Presentazione	Prodotto posizionato su vassoio di cartone rivestito con film di polipropilene stampato oro idoneo a contatto con alimenti
Imballaggio	Scatola di cartone fustellato da 1 pezzo
Peso netto	1,2 kg
Pallettizzazione	168 scatole per bancale
Temperatura di consegna	≤-18 °C
Termine minimo di conservazione	18 mesi dalla data di produzione
Istruzioni per la conservazione	Conservare a temperatura ≤ −18 °C
Suggerimenti per il consumo	Scongelare il prodotto a temperature di refrigerazione per almeno 6-8 ore prima del consumo. Una volta scongelato, il prodotto non può essere ricongelato, ma va conservato ad una temperatura compresa tra 0 e +4 °C e consumato entro 3 giorni.

Dichiarazione presenza ingredienti sottoposti a radiazioni ionizzanti: assenti

(in ottemperanza alla direttiva 1999/2/CE del 22 febbraio 1999)

Dichiarazione relativa al contenuto di organismi geneticamente modificati: assenti

(in accordo ai regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003 del 22 settembre 2003)

Dichiarazione presenza allergeni

(in accordo con il regolamento 1169/2011 del 25 ottobre 2011)

- (1) l'allergene è un ingrediente volontariamente impiegato
- (2) la presenza dell'allergene non può essere esclusa con certezza (cross contamination)

(3) la presenza dell'allergene è esclusa con certezza	
Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	1
Crostacei e prodotti a base di crostacei	3
Uova e prodotti a base di uova	1
Pesce e prodotti a base di pesce	3
Arachidi e prodotti a base di arachidi	3
Soia e prodotti a base di soia	2
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	1
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti	1
Sedano e prodotti a base di sedano	3
Senape e prodotti a base di senape	3
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	3
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	3
Lupini e prodotti a base di lupini	3
Molluschi e prodotti a base di molluschi	3



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

REV 0	
DEL 03/01/2023	

DENOMINAZIONE PRODOTTO: FOCACCIA ROMANA DA FARCIRE 2			ACCIA ROMANA DA FARCIRE 20X15			
Codice prodo	otto:		S3013			
Descrizione prodotto:		pietra, con ol fresco. La sua extravergine prodotto. Lie palma. Ideale	Prodotto da forno surgelato, steso a mano e precotto si pietra, con olio extravergine di oliva e lievito madre fresco. La sua superficie viene cosparsa con olio extravergine di oliva per dare maggiore croccantezza al prodotto. Lievitazione 24 ore. Non contiene olio di palma. Ideale per essere farcito al suo interno. Forma rettangolare irregolare. Peso prodotto 180 g ca.			
fresco (fari rimacinata Ingredienti: sale, lievito		fresco (farina rimacinata di sale, lievito d	arina di GRANO tenero tipo "0", acqua, lievito madre resco (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua), semola macinata di GRANO duro, olio extra vergine di oliva, ale, lievito di birra. Può contenere: UOVA, LATTE, SOIA, RUTTA A GUSCIO, SESAMO, SENAPE,LUPINI.			
Origine del gr	ano:		Italia			
Shelf life:			12 MESI			
		Il prodotto no	Il prodotto non è categorizzato come prodotto			
Destinazione (d'uso	funzionale, p	funzionale, pertanto non è destinato a categorie sensibili di consumatori.			
	Dichiarazione nutr	•				
Energia			266 Kcal/ 1119 kJ			
Grassi			9 g			
di cui saturi			1,4 g			
Carboidrati			37 g			
di cui zuccheri			0,6 g			
Proteine			8,5 g			
Sale			1,9 g			
	Caratteristiche	microbiologiche				
	VA	LORI	LIMITI			
Microrganismi a 30° C	<100 ufc/g		100.000 ufc/g			
Bacillus Cereus	<100 ufc/g		1000 ufc/g			
Coliformi totali	<100 ufc/g		1000 ufc/g			
E. coli ß glucoronidasi positivo	<10 ufc/g		100 ufc/g			
Enterobacteriaceae	<100 ufc/g		1000 ufc/g			
Lieviti	<100 ufc/g		10.000 ufc/g			
Muffe	<100 ufc/g		10.000 ufc/g			
Listeria m.	assente in 25g		Assente in 25 g			
Salmonella spp	assente in 25g		Assente in 25 g			
Acrilammide	30 μg/kg		300 μg/kg			

Tolleranza di prodotto		max ± 2 cm			
Elenco degli allergeni nel prodotto,		, secondo il Re	eg. CE 1169/11, allegato II		
Allergeni	Allergeni nel prodotto		Allergeni non nel prodotto, ma possibile cross contaminazione		
Cereali contenenti glutine: grano	х				
Crostacei e prodotti a base di					
crostacei					
Uova e prodotti a base di uova			X		
Pesce e prodotti a base di pesce					
Arachidi e prodotti a base di arachidi Latte e prodotti a base di latte			x		
Soia e prodotti a base di soia			×		
Sola e prodotti a base ai sola			^		
Frutta a guscio			x		
Sedano e prodotti a base di sedano					
Sedano e prodotti a base di sedano					
Sesamo e prodotti a base di sedano			х		
Senape e prodotti a base di sedano			х		
Lupini e prodotti a base di lupini			x		
Molluschi e prodotti a base di					
molluschi					
Anidride solforosa e solfiti					
Dichiarazione C	OGM	Il prodotto non deriva da ingredienti GM ai sensi delle Direttive 1829/2003 e 1830/2003.			
Condizioni d'u	so:	Conservare a -18° C. Prodotto semilavorato surgelato, da consumare previa cottura finale. Se scongelato, il prodotto deve essere consumato entro 48 h.			
Preparazione	e:	Forno statico o ventilato: 5/6 min a 220/240°C			
	Lo	gistica			
		Imballo primar Sacco blu: PLA			
		Imballo secono Scatola: CARTA			
Confezione ed imba	allaggio:	H: 150 mm			
		L: 400 mm			
		B: 300mm	TA.		
		Peso crt: 300 g			
		Peso netto: 18	00 g		
		Peso lordo: 21	.00 g		
		Bancale EPAL 8	30x120x195		
		Kg garantiti per crt: 1,8			
Composizione bancale		Pezzi x crt: 10			
		Crt x strato: 8			
		Crt x bancale: 9	96		

Foto del prodotto



Sede Legale: Via Altiero Spinelli, 13 25034 Orzinuovi

BS. P. IVA: 03257230981

Maccalli Lab srl. Email: sales@maccalli.it

Sede Op.: Via campo rampino, 3230 24050 Covo BG. Tel: 0363939133

BABY SCROKKY CHICKEN BURGER PANATO AL CORNFLAKES - 100 gr

Codice ultima revisione 1275 interno 26/03/2021 8017440535483 **EAN 13**

Prodotto a base di carne macinata di petto di pollo panata con fiocchi di mais cotto e surgelato <u>INGREDIENTI</u>

Carne di petto di pollo UE 65%, Fiocchi di mais, pastella farina di frumento, amido modificato di frumento, sale, agente addensante E415) destrosio, olio di girasole, fibra vegetale alimentare, sale, aromi, aromi naturali, pepe nero, cipolla, rosmarino.

ALLERGENI

Glutine: farina di frumento, amido modificato di frumento. Possibili tracce di uova, latte e i suoi derivati.



IT 1546/L CE



SPECIFICHE PRODU	<u>OTTO</u>
Misure:	/
Peso per pezzo:	100 g
Consumarsi preferibilmente entro	18 mesi
Conservazione:	-18°
Pezzi per Cartone:	20
<u>IMBALLAGGIO</u>)
Dimensione Cartone	27 cm x 37 cm x 6 cm
Peso Cartone:	2 kg
Cartoni per Strato	9
Strati per Bancale	30
Cartoni per Pallet:	270
Peso Netto Bancale	540
Altezza Bancale (escluso epal):	180 cm

COME SI PREPARA <u>direttamente da surgelato</u> Forno 200° 7 Padella 6' Microonde 800W 2'

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

per 100 g di prodotto Valore energetico 966 kj/ Grassi 14 g di cui acidi grassi saturi 6,6 g Proteine 19 g Carboidrati 1,4 g di cui zuccher 1,4 g Sale 1,7 g

VALORI MICROBIOLOGICI

	< 500.000/gr
escherichia col	< 500/gr
strafilococco aurec	< 500/gr
salmonella	Assente in 25/gr
Listeria Monocyt	Assente in 25/gr



Da consumarsi previa cottura

La Ditta G.E. dichiara che la dicitura "Da consumarsi previa cottura" si riferisce alla sola riattivazione del prodotto e non a una completa cottura, in quanto il prodotto risulta già cotto secondo le procedure riportate sul Manuale HACCP.

Plaza Xavier Cugat nº2, Edificio C, Planta 4 Parc Sant Cugat Nord 08174 Sant Cugat del Vallès (Barcelona) SPAGNA Telefono: (+34) 900.118.888 - contact@europastry.com - www.europastry.com

SCHEDA TECNICA

DATI SUL PRODOTTO

Riferimento: 61823

Denominazione commerciale: DARK DECO FILLED DOTS

Denominazione legale: Pasticceria pronta surgelata con 26% di ripieno, 10% di copertura e 4% di decorazione

Codice EAN scatola: 8424465618235 Codice EAN pack: 8424465929591 Codice EAN unitario: 8424465929607

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

> VITA UTILE

Vita utile primaria: 365 giorni a

Vita utile secondaria: 3 giorni a temperatura ambiente

*La vita utile del prodotto può variare a seconda delle condizioni di conservazione, preparazione ed esposizione del prodotto finito.

> INDICAZIONI PER LA CONSERVAZIONE E LA PREPARAZIONE

Conservazione: Mantenere ad una temperatura di -18,0 °C. Non ricongelare una volta scongelato.

Preparazione: Scongelare: 30 minuti a temperatura ambiente

Lievitare: -Cuocere a: -

Consigli di preparazione raccomandati: Scongelare a temperatura ambiente 30 minuti.

> LISTA DI INGREDIENTI

Ingredienti:Farina di FRUMENTO, zucchero, grassi vegetali (palma, palmisto, cocco), acqua, olio vegetale (girasole)*, cacao magro in polvere, destrosio, siero di LATTE in polvere, lievito, LATTE in polvere, pasta di NOCCIOLA, farina di SOIA, agenti lievitanti (E450, E500), emulsionanti (E471, E481, E322), sale, aromi naturali, colorante (E160a), LATTE scremato in polvere, agente di trattamento della farina (E300).

Può contenere tracce di:frutta a guscio, uovo, senape.

> SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

	Presenza come ingrediente	Presenza come traccia
Cereali contenenti glutine	X	
(incluso le sue varietà ibridati e prodotti derivati)	^	-
Grano	X	-
Segale	-	-
Orzo	-	-
Avena	-	-
Farro	-	-
Kamut	-	-
Crostacei e prodotti a base di crostacei	-	-
Uova e prodotti a base di uova	-	X
Pesce e prodotti a base di pesce	-	-
Arachidi e prodotti a base di arachidi	-	-
Soia e prodotti a base di soia	X	-
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X	-
Frutta a guscio e prodotti derivati	X	-
Mandorle	-	X
Nocciole	X	-
Noci	-	-
		5 : 4 2

^{**}I tempi di cottura e scongelamento sono approssimativi a seconda delle condizioni e della temperatura dei locali.

Plaza Xavier Cugat nº2, Edificio C, Planta 4 Parc Sant Cugat Nord
08174 Sant Cugat del Vallès (Barcelona) SPAGNA
Telefono: (+34) 900.118.888 - contact@europastry.com - www.europastry.com

	Presenza come ingrediente	Presenza come traccia
Noci di acagiù	-	-
Noci del Brasile	-	-
Pistacchi	-	-
Noci di pecan	-	X
Noci macadamia o noci del Queensland	-	-
Sedano e prodotti a base di sedano	-	-
Senape e prodotti a base di senape	-	X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	-	-
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni >10mg/kg o 10mg/litro in termini di SO 2	-	-
Lupini e prodotti a base di lupini	-	-
Molluschi e prodotti a base di molluschi	-	-

> DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100G

	Prodotto pronto per il consumo	Prodotto confezionato
Energia	1941 kJ	-
	466 kcal	-
Grassi	29 g	-
di cui:		
- acidi grassi saturi	13 g	-
- acidi grassi monoinsaturi	8,3 g	-
- acidi grassi polinsaturi	7,2 g	-
- acidi grassi trans	0,06 g	-
- acidi grassi Omega-3	-	-
Carboidrati	43 g	-
di cui:	•	
- zuccheri	26 g	-
Fibre	2,2 g	-
Proteine	5,7 g	-
Sale	0,93 g	0,00 g
Sodio	372 mg	-
Colesterolo	0,6 mg	-

^{*}I valori nutrizionali per il prodotto pronto per il consumo sono stati riportati in base alle istruzioni di preparazione suggerite nella sezione dei consigli di preparazione raccomandati.

> PESI, MISURE E DEVIAZIONI

Prodotto	Minimo	Medio	Massimo
Peso (g)	68	75	83
- Impasto (g)		44	
- Ripieno (g)		20	
- Copertura (g)		8	
- Decorazione (g)		3	
Lunghezza / Diametro	89	93	98
Larghezza (mm)	-	-	-
Altezza (mm)	29	33	38

*Il peso del prodotto cotto può variare a seconda delle condizioni di cottura del prodotto finito.

> CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO PRONTO PER IL CONSUMO

Colore: Oro esterno con filetto marrone, interno avorio

Odore: Il cacao intenso, un po latte

Peso approssimativo prodotto cotto

Sapore: Cacao con nocciole e dolci di pasta fritta Aspetto: Nizza, prodotto bello decorato con filo marrone

^{*}Le caratteristiche organolettiche del prodotto possono variare a seconda delle condizioni di conservazione, preparazione ed esposizione del prodotto finito.



Pagina 2

Peso pack



> SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE SUL PRODOTTO CONFEZIONATO

	n	С	m (ufc/g)	М	
Conteggio delle colonie aerobiche	1	-	10e5 ufc/g	-	
Conteggio delle colonie anaerobiche	-	-	-	-	
Enterobatteriacee	-	-	-	-	
Coliformi totali	1	-	10e2 ufc/g	-	
Escherichia coli	1	-	10 ufc/g	-	
Stafilococchi coagulasi-positivi	1	-	10 ufc/g	-	
Bacillus cereus presunto	-	-	-	-	
Clostridi che reducono i solfiti	-	-	-	-	
Clostridium perfringens	-	-	-	-	
Muffe	-	-	-	-	
Lieviti	-	-	-	-	
Salmonella spp	1	-	*	-	
Listeria monocytogenes	5	-	*	-	

*Non rilevato

INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO E PALLETTIZZAZIONE

> IMBALLAGGIO		

	Scatola	Etichetta	Sigillo	Sacchetto
Peso approssimativo (g)	247,00	3,69	4,00	14,75
Misure interne (mm)	390x285x110	-	-	-
Misure esterne (mm)	395x285x117	80x290x0	1.000x75x0	420x170x630
Materiale	KB CS	SAT+ADH	PP	PEAD
Spessore (mm)	3,03	0.14	0,03	-
Colore (mm)	Marrone	Bianco	Trasparente	Marrone
Riciclabile*	+	+	+	+

> ALTRI IMBALLAGGI

	-	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-	-
Misureinterne (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Misureesterne (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Materiale	-	-	-	-	-	-	-
Spessore (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Spessore	-	-	-	-	-	-	-
Riciclabile*	-	-	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No



Pagina 3

n in numero di unità nel camione.

c 🖖 numero di unità nel campione, il cui numero di batteri potrebbe essere compreso tra m e M. Il campione continuerà ad essere considerato accettabile se le altre unità hanno un numero di batteri inferiore o uguale a m.

m 🆖 valore soglia del numero di batteri. Il risultato sarà considerato soddisfacente se tutte le unità che compongono il campione hanno un numero di batteri pari o inferiore a m.

M 🎂 valore limite del numero di batteri. Il risultato sarà considerato insoddisfacente se una o più unità che compongono il campione hanno un numero di batteri pari o superiore a M.



Plaza Xavier Cugat nº2, Edificio C, Planta 4 Parc Sant Cugat Nord 08174 Sant Cugat del Vallès (Barcelona) SPAGNA Telefono: (+34) 900.118.888 - contact@europastry.com - www.europastry.com

> PALLETTIZZAZIONE

u	ua	w	ıa



Unità	Peso netto (kg)	Peso lordo (kg)
36	2 7	2 94



Scatole/Strato	Strati	Totali scatole	Peso (kg)	Altezza (m)	Tipo di pallet
8	16	128	401	2,02	Pallet Chep 80x120 Md

FOTO DEL PRODOTTO PRODOTTO PRONTO PER IL CONSUMO



CERTIFICAZIONI E RECLAMI O TIMBRI DI COMUNICAZIONE

> CERTIFICAZIONI:

> RECLAMI O TIMBRI DI COMUNICAZIONE:

- Halal
- Rainforest
- RSPO

NORMATIVE APPLICABILI

- Regolamento (CE) 852/2004, e successive modifiche, relativo all'igiene dei prodotti alimentari.
- Regolamento (CE) 2073/2005, e successive modifiche, relativo ai criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.
- Regolamento (CE) 396/2005, e successive modifiche, relativo ai limiti massimi di residui di antiparassitari negli alimenti e nei mangimi di origine vegetale e
- Regolamento (UE) 915/2023, e successive modifiche, che stabilisce il contenuto massimo di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari.
- Regolamento (UE) 1169/2011, e successive modifiche, sulle informazioni sugli alimenti fornite al consumatore.
- Regolamento (CE) 1333/2008, e successive modifiche, relativo agli additivi alimentari.
- OGM (Organismi Geneticamente Modificati) e Radiazioni Ionizzanti: le materie prime utilizzate nella produzione di questo prodotto non sono state trattate con radiazioni ionizzanti e non contengono né provengono da Organismi Geneticamente Modificati (OGM) e pertanto non richiedono un'etichettatura speciale. Legislazione applicabile:
 - Regolamento (CE) 1829/2003, successive modifiche, su alimenti e mangimi geneticamente modificati.
 - Regolamento (CE) 1830/2003, e successive modifiche, in merito alla tracciabilità e all'etichettatura degli organismi geneticamente modificati.

Qualsiasi copia stampata può essere obsoleta



Pagina 4

Sammontana S.p.A. Società Benefit

Scheda Tecnica Commerciale



Scheda	Versione: 6205005	TM Baby krapfen crema	Data di emissione	Valida dal 03/12/2021
6205-05	versione. 6205005	TWI baby Krapien ciema	09/08/2023	Al 31/12/2090

Prodotti

6205 TM BABY KRAPFEN CREMA

1. Anagrafica generale

Ragione sociale società SAMMONTANA S.p.A.

Indirizzo società. Via Tosco Romagnola, 56 - 50053 Empoli (FI) - Italia

Codice cella 6205

Marchio TRE MARIE

EAN 13 (unità di vendita) 8003300062053

ITF 14 (cas) 08003300016940

T. M.C. 12
TMC unità di misura Mesi
Pezzi 100
Porzioni 100
Unità di misura di vendita CT

Codice doganale 19059080

2. Descrizione del prodotto

Descrizione Mini krapfen fritti, farciti alla crema e congelati.

3. Confezionamento della singola unità

Unità di vendità NO
Descrizione u.c 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)
Carat. dimens.singola unità	1	25,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000

5. Confezionamento imballo / cassa / fardello

Unità di vendità Si

Descrizione unità di vendita imballo assa americana in cartone ondulato, bianca con Logo, etichettata e chiusa con nastro adesivo.

Con all'interno 1 sacchetto in materiale plastico termosaldato contenente 100 pezzi.

Materiali Cassa: PAP 20 cartone ondulato TBSCLT/3G6l2I/C

Sacchetto: HDPE2 plastica

Eventuali componenti aggiuntivi Cartolina concorso se richiesta

6. Confezionamento imballo: valori

Definizione	N° pezzi	Peso dich. (Kg)	Peso lordo (Kg)	Tara (Kg)	Lungh. (mm)	Largh. (mm)	Altezza (mm)	Volume (ml)
Carat. dimens. imballo : valori	100	2,500	2,730	0,230	386,000	187,000	191,000	13,790



Sammontana S.p.A. Società Benefit

Scheda Tecnica Commerciale



Scheda	V C205005	TM Baby krapfen crema	Data di emissione	Valida dal 03/12/2021
C20F 0F	Versione: 6205005	тиг вару ктартен степта		03/12/2021
6205-05			09/08/2023	Al 31/12/2090

7. Pallettizzazione

Descrizione. Un pallet conforme deve avere le sequenti caratteristiche:

-Forma regolare e stabilità del pallet

-Integrità del legno

-La filmatura deve essere TESA e OMOGENEA sui vari lati del pallet

-Leggibilità e integrità dell'etichetta

-L'ETICHETTA SSCC e deve essere posizionata in uno spazio tra i 400 e 800 mm dalla base del pallet e maggiore a

50 mm dal bordo verticale

- Nel caso del doppio legno la posizione delle etichette deve essere posizionata a vista dallo stesso lato

Tipo bancale EPAL 80 x 120
Tipo di avvolgimento bancale 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
Α	Alto		1750,000	96	12	8	96	12	1

9. Condizioni di trasporto e stoccaggio

Condizioni di stoccaggio T (°C) < -18

Condizioni di trasporto II trasporto deve avvenire in condizioni igieniche idonee e in ambiente asciutto; la temperatura non deve essere

superiore a -20°C

10. Etichettatura sulla u.v.

Nome commerciale prodotto TM BABY KRAPFEN CREMA

Denominazione legale o di vendita Prodotto fritto e congelato

Diciture ingredienti. Ingredienti: farcitura crema 40% (LATTE scremato reidratato, zucchero, acqua, sciroppo di glucosio, tuorlo d'UOVO

zuccherato, amido modificato di mais, olio di cocco, conservante: E202; aromi, colorante: E160a), farina di FRUMENTO, acqua, olio di palma, UOVA, zucchero, lievito di birra, LATTE in polvere, emulsionanti: E471, E472e; sale, LATTOSIO, oli vegetali (palma, colza, girasole – in proporzione variabile), glutine di FRUMENTO, destrosio,

albume d'UOVO in polvere, aromi, agenti di trattamento della farina: E300, E920.

Presenza di allergeni in tracce Può contenere SENAPE, SESAMO, SOIA, FRUTTA A GUSCIO.

Indicazione del TMC Da consumarsi preferibilmente entro il: gg/mm/aaaa arrotondato alla fine del mese.

Modalità di conservazione Modalità di conservazione: conservare a temperatura non superiore a -18°C. Una volta scongelato, il prodotto non

deve essere ricongelato.

Riattivazione / consigli per l'utilizzo Istruzioni d'uso: far scongelare il prodotto per circa 1 ora e consumare entro 24 ore.

11. Ulteriori indicazioni in etichettatura

Indice di revisione diciture G0R1221

Sede dello stabilimento di produzione Prodotto per Sammontana S.p.A.- Via Tosco Romagnola,56 -50053 Empoli (FI) - Italia nello stabilimento via

Lamborghini, 10 - 40017 San Giovanni in Persiceto (BO)

12. Indicazioni metrologiche: valori dichiarati

Parametro analitico	U.M.	Obiettivo
Peso dichiarato	g	25



Sammontana S.p.A. Società Benefit

Scheda Tecnica Commerciale



Scheda		TM Dalay krantan arang	Data di emissione	Valida dal
	Versione: 6205005	TM Baby krapfen crema		03/12/2021
6205-05			09/08/2023	Al 31/12/2090

12. Indicazioni metrologiche: valori dichiarati

Parametro analitico	U.M.	Obiettivo
Peso dichiarato u.v.	g	2500

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 (kJ)		1289							
Energia (kcal)		308							
Grassi (g)		15							
di cui acidi grassi saturi (g)		7,7							
Carboidrati (g)		40							
di cui zuccheri (g)		22							
Proteine (g)		3,1							
Sale (g)		0,38							

14. Modalità apposizione lotto / TMC

4. Modelita apposizione lotto / Time				
Etichetta	Modalità di indicazione	Esempio	Posizione	
Lotto	coincide con il giorno di produzione	Lotto: 117355B (produzione del 21/12/2017)	etich. interna - scatola	
T.M.C.	Da consumarsi preferibilmente entro il: gg/mm/aaaa	Da consumarsi preferibilmente entro il: 31/12/2018	etich. interna - scatola	



Rev. 00 del 03/08/2020

VIANDER S.P.A.: Loc. Bufaloro, 20 – 06089 Torgiano (PG) – Italy – <u>www.viander.it</u> - Tel. ++39 (0)75-985169 Fax ++39 (0)75-985236

Nome Prodotto	POMODORO PASSATA 8%		
Product name	TOMATO PUREE		
Descrizione del prodotto Product description	Pomodori triturati e separa semi, inscatolati sottovuot mediante trattamento terradatto alla preparazione di piatti, salse pronte, contor Shredded tomatoes separa and seeds, vacuum packed heat treatment. Product su preparation of first and secready-made sauces, side di	o e stabilizzati mico. Prodotto i primi e secondi ni. ated from skins and stabilized by uitable for the cond courses,	WHITE PARTY AND
Formato	3/1		
Cod. Art.	03130		
Cod. EAN	8025797031305		
Cod. Doganale			
Peso netto/Net weight	2500 g		
Peso sgocciolato/Drained weight			
Capacità contenitore/Can capacity	2650ml		
Shelf life del prodotto	36 mesi 36	•	scatola in banda stagnata, perchio aggraffato. plate
Imballo secondario: cartone o termoretraibile	Unità per cartone: 6	Cartoni per strato	: 7
Secondary Pack: carton or shrink wrap	Number cartons for layer: 6	Unit for carton: 7	
Strati per pallet: 10	Cartoni per pallet: 70	Unità per pallet: 4	20
Number layers for pallet: 10	Cartons for pallet: 70	Units for pallet: 42	20

Ingredienti: pomodori, sale*, correttore di acidità: acido citrico*.

Ingredients: tomatoes, salt*, acidity regulator: citric acid*.

Origine del pomodoro: Italia

Tomato Origin: Italy

Caratteristiche organolettiche del prodotto finito /Organoleptic characteristics

Colore/Colour: rosso vivo, tipico/ red typical

^{*}non sempre presenti/ not always present



Rev. 00 del 03/08/2020

VIANDER S.P.A.: Loc. Bufaloro, 20 – 06089 Torgiano (PG) – Italy – <u>www.viander.it</u> - Tel. ++39 (0)75-985169 Fax ++39 (0)75-985236

Odore/Smell: tipico, caratteristico/ typical, characteristic

Sapore/Taste: gradevole, tipico, fresco, privo di retrogusti/ pleasant, typical, fresh, without aftertaste

Caratteristiche chimiche / Chemical characteristics		
Parametri / Parameter Valore / Value		
рН	4,15 – 4,40	
Residuo ottico (°Brix)	6,5-7,5	

Caratteristiche Microbiologiche / Microbiological characteristics			
Parametri / Parameter Valore / Value			
Muffe Horward sul succo / Horward molds on the juice	<60 %		
Test microbiologico / Microbiological test	Stabile dopo l'incubazione a 55° per 7 gg e 37° per 14 gg / Stable after incubation at 55° to 37° c for 7 days and 14 days.		

Altre caratteristiche / Other characteristics	dieta kosher	Dieta halal	Dieta vegana-vegetariana	diabetici	celiaci
Idoneo / Suitable	si	Si	Si	Si	si

Dichiarazione nutrizionale /Nutrition declaration			
Valori medi per 100g di prodotto. / Average values for 100g of product.			
Energia /Energy	174 kJ/ 41kcal		
Grassi / Fat	0,5g		
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,1g		
Carboidrati / Carbohydrates	7,2g		
di cui zuccheri / of which sugars	5,6g		
Proteine / Protein	1,7g		
Sale/ Salt	0,5g		

Conservazione

Conservare in luogo asciutto e lontano da fonti di calore. Una volta aperto, conservare in frigorifero e consumare entro 2/3 giorni /Keep in a dry place away from heat sources. Once opende keep refrigerated and consume within 2/3 days.

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI/INFORMATION ABOUT ALLERGENS

Allergeni/ Ingredienti	Presenti nel prodotto in oggetto (se SI, pregasi specificare) /Content in		In uso presso lo stabilimento produttivo /Content in the
------------------------	---	--	--



Rev. 00 del 03/08/2020

VIANDER S.P.A.: Loc. Bufaloro, 20 – 06089 Torgiano (PG) – Italy – <u>www.viander.it</u> - Tel. ++39 (0)75-985169 Fax ++39 (0)75-985236

	the product (if Yes, please specify) production pla		production plant
Arachidi e derivati: /Peanuts and by products:	Specificare:	☐ SI / YES	☐ SI/ YES
burro di arachidi, farina di arachidi, proteine di arachide, proteine di arachide idrolizzate, olio di arachidi, / peanut	X NO	X NO	X NO
butter, peanut meal, peanut protein, hydrolysed proteins of peanut, peanut oil,	□ NON SA / DO NOT KNOW	□ NON SA / DO NOT KNOW	□ NON SA/ DO NOT KNOW
Frutta a guscio e derivati: /Nuts and by products:	☐ SI / YES ☐ SI / YES ☐ SI / Y		☐ SI/ YES
mandorle, noci del Brasile, anacardi, nocciole, noci di macadamia, noci pecan,	X NO	X NO X NO	
pistacchi, noci comuni, olio di noci,/almonds, Brazil nuts, cashews, hazelnuts, macadamia nuts, Pecans, pistachios, walnuts, walnut oil, 	□ NON SA / DO NOT KNOW	☐ NON SA / DO NOT KNOW	□ NON SA / DO NOT KNOW
Latte e prodotti a base di latte, (compreso il lattosio): / Milk and milk - by products (including lactose):	SI / YES Specificare:	☐ SI/YES	☐ SI/YES
burro, tutti i tipi di latte fresco e conservato, tutti i tipi di formaggio, caseine, lattosio, siero, latto-globuline, caseinati di sodio, ingredienti composti a base di latte (es. cioccolato,	X NO	X NO	X NO
creme, budini, ecc),/ butter, all kinds of fresh milk and preserved, all kinds of cheese, casein, lactose, whey, lacto- globulin, sodium caseinate, ingredients milk-based compounds (e.g. chocolate, custards, puddings, etc.),	□ NON SA / DO NOT KNOW	□ NON SA / DO NOT KNOW	□ NON SA / DO NOT KNOW
Uova e prodotti a base di uova: / Eggs and egg - by products:	SI / YES	☐ SI/YES	☐ SI/YES
meringhe, pasta all'uovo, maionese, albumina, lisozima,, lecitine, uova/bianco d'uovo in	X NO	X NO	X NO
polvere, ingredienti composti (es. torte, biscotti, ecc), / meringues, egg pasta,	☐ NON SA /DO	☐ NON SA /	□ NON SA / DO



Rev. 00 del 03/08/2020

VIANDER S.P.A.: Loc. Bufaloro, 20 – 06089 Torgiano (PG) – Italy – <u>www.viander.it</u> - Tel. ++39 (0)75-985169 Fax ++39 (0)75-985236

mayonnaise, albumin, lysozyme, lecithins, egg/egg white powder, compound ingredients (e.g. cakes, biscuits, etc.),	NOT KNOW	DO NOT KNOW	NOT KNOW
Pesce e prodotti a base di pesce: / Fish and by products:	Specificare:	☐ SI/YES	☐ SI/YES
pesce (tutte le specie);	X NO	X NO	X NO
conserve di pesce, gelatina di pesce, /fish (all species); canned fish, jelly fish, .	☐ NON SA /DO NOT KNOW	☐ NON SA / DO NOT KNOW	☐ NON SA / DO NOT KNOW
Crostacei e prodotti a base di crostacei: / Shellfish and shellfish products:	SI / YES Specificare:	☐ SI/YES	☐ SI/YES
	X NO	X NO	X NO
	☐ NON SA / DO NOT KNOW	☐ NON SA / DO NOT KNOW	☐ NON SA / DO NOT KNOW
Cereali e derivati: / Cereals and by products:	Specificare:	☐ SI/YES	☐ SI/ YES
grano, segale, orzo, avena, farro, prodotti derivati da cereali compreso: fibre, crusca, semi, semola, glutine, amidi/amidi modificati, estrusi, germe di grano, / wheat, rye, barley, oats, spelt, products derived from cereals including: fiber, Bran, seeds, Bran, gluten, starch/starch modified, extrusions, wheat germ,	X NO NON SA / DO NOT KNOW	X NO NON SA / DO NOT KNOW	X NO NON Sa / DO NOT KNOW
Soia e prodotti a base di soia: / Soya and bye products:	Specificare:	☐ SI/YES	☐ SI/YES
	X NO	X NO	X NO
lecitine, proteine, olio di soia,/ protein, lecithin, soybean oil,	□ NON SA / DO NOT KNOW	☐ NON SA / DO NOT KNOW	□ NON SA / DO NOT KNOW
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo:/Sesame seeds and products made of sesame seeds:	SI / YES Specificare:	☐ SI/YES	☐ SI/YES



Rev. 00 del 03/08/2020

VIANDER S.P.A.: Loc. Bufaloro, 20 – 06089 Torgiano (PG) – Italy – <u>www.viander.it</u> - Tel. ++39 (0)75-985169 Fax ++39 (0)75-985236

	X NO	X NO	X NO
incluso olio di sesamo / including sesame oil	☐ NON SA / DO NOT KNOW	☐ NON SA / DO NOT KNOW	☐ NON SA / DO NOT KNOW
Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and by products	SI / YES	☐ SI/YES	☐ SI/YES
	X NO	X NO	X NO
	☐ NON SA / DO NOT KNOW	☐ NON SA / DO NOT KNOW	☐ NON SA / DO NOT KNOW
Senape / Mustard	Specificare:	☐ SI/YES	☐ SI /YES
	X NO	X NO	X NO
	☐ NON SA / DO NOT KNOW	☐ NON SA / DO NOT KNOW	☐ NON SA/ DO NOT KNOW
SO ₂ :	SI /YES	□SI /YES	☐ SI /YES
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2. Tutti gli additivi compresi	X NO	X NO	X NO
tra E220 ed E228 / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations in excess of 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO 2. All additives including E220 and E228	☐ NON SA /DO NOT KNOW	□ NON SA /DO NOT KNOW	☐ NON SA / DO NOT KNOW
Lupino e prodotti a base di lupino / Lupins and Lupin products	SI/ YES	☐ SI/YES	☐ SI/YES
	X NO	X NO	X NO
	☐ NON SA / DO NOT KNOW	☐ NON SA / DO NOT KNOW	☐ NON SA / DO NOT KNOW
Molluschi e prodotti a base di molluschi / Shellfish and by products	SI / YES Specificare:	☐ SI/YES	☐ SI/YES
	X NO	X NO	X NO



Rev. 00 del 03/08/2020

VIANDER S.P.A.: Loc. Bufaloro, 20 – 06089 Torgiano (PG) – Italy – <u>www.viander.it</u> - Tel. ++39 (0)75-985169 Fax ++39 (0)75-985236

□ NON SA/ DO □ NON SA NOT KNOW □ DO NOT KNO	

Prodotto in italia per/Produced in italy for: VIANDER S.p.A. Loc. Bufaloro, 20 – Torgiano (PG).



Scheda			Data di emissione	Valida dal
	Versione: 8276005	IP COR. MAES. NOC. CACAO	Data di emissione	12/03/2018
8276			14/11/2018	Al 31/12/2099

Prodotti

8276 IP COR. MAES. NOC. CACAO

1. Anagrafica generale

Ragione sociale società SAMMONTANA S.p.A.

Indirizzo società. Via Tosco Romagnola, 56 - 50053 Empoli (FI) - Italia

Codice cella 8276

 Marchio
 IL PASTICCERE

 EAN 13 (unità di vendita)
 8005840382769

 ITF14 (cas)
 08005840982761

T. M.C. 7

TMC unità di misura Mesi
Pezzi 60
Porzioni 60
Unità di misura di vendita CT

2. Descrizione del prodotto

Descrizione Cornetto curvo, con farcitura alla crema nocciola cacao, dorato in superficie e decorato con scaglietta di

cioccolato.

Pronto forno - Pasta lievitata.

3. Confezionamento della singola unit

Unità di vendità NO
Descrizione u.c. Un pezzo

4. Confezionamento singola unità: valori

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

5. Confezionamento imballo / cassa / fardello

Unità di vendità SI

Descrizione unità di vendita imballo 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 imballo: valori

Definizione	N° pezzi	Peso dich. (Kg)	Peso lordo (Kg)	Tara (Kg)	Lungh. (mm)	Largh. (mm)	Altezza (mm)	Vol. (dm3)		
Carat. dimens. imballo : valori	60	4,500	4,905	0,405	393,000	238,000	292,000	27,700		



Scheda	Versione: 8276005		Data di emissione	Valida dal
		IP COR. MAES. NOC. CACAO	Data di emissione	12/03/2018
8276			14/11/2018	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
Α	Alto		1902,000	60	10	6	60	10	1

9. Condizioni di trasporto e stoccaggio

Condizioni di stoccaggio T (°C) < -18

Condizioni di trasporto II trasporto deve avvenire in condizioni igieniche idonee e in ambiente asciutto; la temperatura non deve essere

superiore a -20°C.

10. Etichettatura sulla u.v.

Nome commerciale prodotto IP CORNETTO MAESTRO NOCCIOLA CACAO

Denominazione legale o di vendita Prodotto da forno congelato

Diciture ingredienti. Ingredienti: farina di FRUMENTO, margarina vegetale (grasso vegetale (palma), olio vegetale (girasole), acqua, sale,

emulsionante: E471; acidificante: E330), acqua, farcitura crema nocciole-cacao 11% (zucchero, olio vegetale (girasole), grassi vegetali (burro di cacao, cocco), NOCCIOLE 11,5%, cacao magro 7,5%, LATTOSIO, emulsionante: E322 da girasole, aroma), zucchero, scaglietta di cioccolato 3% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: E322 da SOIA; aroma), tuorlo d'UOVO, lievito di birra, glutine di FRUMENTO, PANNA in polvere, lievito naturale (contiene FRUMENTO), sale, emulsionante: E322 da girasole, 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 ALTRA FRUTTA A GUSCIO, SESAMO.

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 GOR1118

Sede dello stabilimento SAMMONTANA S.p.A. - 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 Stabilimento - via delle Monachelle, 45 - 00071 Pomezia (RM) - Italia Il prodotto può essere realizzato in ognuno degli stabilimenti indicati.

12. Indicazioni metrologiche: valori dichiarati

2. mulcazioni metrologiche. valori dicinarati									
Parametro analitico	U.M.	Obiettivo							
Peso dichiarato	g	75							
Peso dichiarato u.v.	q	4500							



Scheda	Versione: 8276005		Data di emissione	Valida dal
		IP COR. MAES. NOC. CACAO	Data di emissione	12/03/2018
8276			14/11/2018	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 64g)						
Energia (kJ)		1947		1256			
Energia (kcal)		467		301			
Grassi (g)		28		18			
di cui acidi grassi saturi (g)		13		8,6			
Carboidrati (g)		44		28			
di cui zuccheri (g)		18		12			
Proteine (g)		8,1		5,2			
Sale (g)		0,71		0,46			

14. Modalità apposizione lotto / TMC

······································								
Etichetta	Modalità di indicazione	Esempio	Posizione					
	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					



Scheda	Versione: 8275005	IP COR. MAES. CREMA	Data di emissione	Valida dal 12/03/2018
8275		IP COR. IVIAES. CREIVIA		· · · · ·
8275			14/11/2018	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

 ITF14 (cas)
 08005840982754

T. M.C. 7
TMC unità di misura Mesi
Pezzi 60
Porzioni 60
Unità di misura di vendita CT

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 della singola unit

Unità di vendità NO
Descrizione u.c. Un pezzo

4. Confezionamento singola unità: valori

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

5. Confezionamento imballo / cassa / fardello

Unità di vendità S

Descrizione unità di vendita imballo 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 imballo: valori

Definizione	N° pezzi	Peso dich. (Kg)	Peso lordo (Kg)	Tara (Kg)	Lungh. (mm)	Largh. (mm)	Altezza (mm)	Vol. (dm3)
Carat. dimens. imballo : valori	60	4,500	4,905	0,405	393,000	238,000	292,000	27,700

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.





S	Scheda	Versione: 8275005		Data di emissione	Valida dal
			IP COR. MAES. CREMA	Data di emissione	12/03/2018
	8275		14/11/2018	Al 31/12/2099	

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
Α	Alto		1902,000	60	10	6	60	10	1

9. Condizioni di trasporto e stoccaggio

Condizioni di stoccaggio T (°C) < -18

Condizioni di trasporto II trasporto deve avvenire in condizioni igieniche idonee e in ambiente asciutto; la temperatura non deve essere

superiore a -20°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), olio vegetale (girasole), acqua, sale,

emulsionante: E471; acidificante: E330), acqua, farcitura crema 13% (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), tuorlo d'UOVO, lievito di birra, glutine di FRUMENTO, PANNA in polvere, lievito naturale (contiene FRUMENTO), sale, emulsionante: E322 da girasole, 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.

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 GOR1118

Sede dello stabilimento SAMMONTANA S.p.A. - 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 Stabilimento - via delle Monachelle, 45 - 00071 Pomezia (RM) - 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)		1702		1111			
Energia (kcal)		407		266			
Grassi (g)		23		15			



Scheda 8275	Versione: 8275005	IP COR. N	Data di emissione 14/11/2018	Valida dal 12/03/2018 Al 31/12/2099		
di cui acidi grassi s	saturi (g)	12	7,9			
Carboidrati (g)		42	28			
di cui zuccheri (g))	16	10			
Proteine (g)		7,5	4,9			
Sale (g)		0,70	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



Scheda			Data di emissione	Valida dal
	Versione: 8274005	IP COR. MAES. ALBICOCCA	Data di Cilissione	12/03/2018
8274			14/11/2018	Al 31/12/2099

Prodotti

8274 IP COR. MAES. ALBICOCCA

1. Anagrafica generale

Ragione sociale società SAMMONTANA S.p.A.

Indirizzo società. Via Tosco Romagnola, 56 - 50053 Empoli (FI) - Italia

Codice cella 8274

 Marchio
 IL PASTICCERE

 EAN 13 (unità di vendita)
 8005840382745

 ITF14 (cas)
 08005840982747

T. M.C. 7

TMC unità di misuraMesiPezzi60Porzioni60Unità di misura di venditaCT

2. Descrizione del prodotto

Descrizione Cornetto curvo, con farcitura all'albicocca, dorato in superficie e decorato con granella di zucchero.

Pronto forno - Pasta lievitata.

3. Confezionamento della singola unit

Unità di vendità NO
Descrizione u.c. Un pezzo

4. Confezionamento singola unità: valori

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

5. Confezionamento imballo / cassa / fardello

Unità di vendità S

Descrizione unità di vendita imballo 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 NC

6. Confezionamento imballo: valori

Definizione	N° pezzi	Peso dich. (Kg)	Peso lordo (Kg)	Tara (Kg)	Lungh. (mm)	Largh. (mm)	Altezza (mm)	Vol. (dm3)
Carat. dimens. imballo : valori	60	4,500	4,905	0,405	393,000	238,000	292,000	27,700

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.





Scheda	V	IP COR. MAES. ALBICOCCA	Data di emissione	Valida dal 12/03/2018
0074	Versione: 8274005	IP COR. IVIAES. ALDICOCCA		12/03/2016
8274			14/11/2018	Al 31/12/2099

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
Α	Alto		1902,000	60	10	6	60	10	1

9. Condizioni di trasporto e stoccaggio

Condizioni di stoccaggio T (°C) < -18

Condizioni di trasporto II trasporto deve avvenire in condizioni igieniche idonee e in ambiente asciutto; la temperatura non deve essere

superiore a -20°C.

10. Etichettatura sulla u.v.

Nome commerciale prodotto IP CORNETTO MAESTRO ALBICOCCA

Denominazione legale o di vendita Prodotto da forno congelato

Diciture ingredienti. Ingredienti: farina di FRUMENTO, margarina vegetale (grasso vegetale (girasole), acqua, sale,

emulsionante: E471; acidificante: E330), acqua, farcitura all'albicocca 13,5% (purea di albicocca 40%, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, gelificante: E440; amido modificato, acidificante: E330; aromi), zucchero, tuorlo d'UOVO, lievito di birra, glutine di FRUMENTO, PANNA in polvere, lievito naturale (contiene FRUMENTO), zucchero di decorazione 0,8%, sale, emulsionante: E322 da girasole, 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.

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 GOR1118

Sede dello stabilimento SAMMONTANA S.p.A. - 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 Stabilimento - via delle Monachelle, 45 - 00071 Pomezia (RM) - Italia Il prodotto può essere realizzato in ognuno degli stabilimenti indicati.

12. Indicazioni metrologiche: valori dichiarati

management monogramer randmanan		
Parametro analitico	U.M.	Obiettivo
Peso dichiarato	g	75
Peso dichiarato u.v.	q	4500

13. Dichiarazione nutrizionale

Valori medi nutrizionali	Note	per 100 a	per 100 ml	Per perzione	% Pl per 100 a	RI % per porzione	% RI per 100 ml
valori illedi ildirizioliali	Note	per 100 g	per 100 iiii	Per porzione	∞ Ki pei 100 g	Ki /6 per porzione	76 Ki per 100 iiii
Prodotto cotto	1 pezzo (circa 63g)						
Energia (kJ)		1768		1127			
Energia (kcal)		423		270			
Grassi (g)		23		15			
di cui acidi grassi saturi (g)		12		7,7			



Scheda 8274	Versione: 8274005	IP COR. MAES. ALBICOCCA			Data di emissione 14/11/2018	Valida dal 12/03/2018 Al 31/12/2099
Carboidrati (g)		45	29			
di cui zuccheri (g))	18	11			
Proteine (g)		7,5	4,8			
Sale (g)		0,72	0,46			

Etichetta	Modalità di indicazione	Esempio	Posizione
Luciletta	ivioualita di multazione	Lacilibio	FUSIZIONE
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



Scheda	Versione: 0054006	24 INTRIGO VANIGLIA E CIOCCOLATO BIANCO	Data di emissione	Valida dal 05/12/2017
0054-006	Versione. 0054000	E-FINTINGS VANIGERY E CIOCCOLATO BIANTES	04/06/2019	Al 31/12/2099

Prodotti

0054 24 INTRIGO BIANCO

1. Anagrafica generale

Codice cella 0054

EAN 13 (unità di vendita) 8005840000540 ITF14 (cas) 08005840917510

T. M.C. 24
TMC unità di misura Mesi
Pezzi 24
Porzioni 24

Codice doganale 2105009100

2. Confezionamento della singola unità

Unità di vendita NO

Descrizione u.c. Gelato su stecco

Materiali Stecchino in legno + incarto flessibile in polipropilene opaco, stampato esternamente, saldante a freddo

depositato a registro nella zona di saldatura

3. Confezionamento singola unità: valori

Definizione	N° pezzi	Peso dich. (g)	Peso lordo (g)	Tara (g)	Lungh. (mm)	Largh. (mm)	Altezza (mm)	Vol. (ml)
Carat. dimens.singola unità	1	75,000	78,000	3,000	0,000	0,000	0,000	0,000

4. Confezionamento imballo / cassa / fardello

Unità di vendita S

Descrizione unità di vendita imballo Cassa in cartone ondulato tipo fustellato

Materiali LcUsLc / 262 / B

5. Confezionamento imballo: valori

Definizione	N° pezzi	Peso dich. (Kg)	Peso lordo (Kg)	Tara (Kg)	Lungh. (mm)	Largh. (mm)	Altezza (mm)	Vol. (dm3)
Carat. dimens. imballo : valori	24	1,800	2,027	0,227	380,000	190,000	135,000	9,700

6. Pallettizzazione

Descrizione. Il pallet è tenuto compatto e stabile mediante filmatura con film estensibile; ha un foglio identificativo in formato

A4 riportante il nome del prodotto e il lotto su ciascun lato lungo.

Sul pallet è inoltre presente una etichetta con codifica SSCC su due lati adiacenti.

Tipo bancale EPAL 80 x 120 cm

Tipo di avvolgimento bancale Avvolto con film estensibile

Orientamento cassa su pallet Invariata.



Scheda			D . II	Valida dal
	Versione: 0054006	24 INTRIGO VANIGLIA E CIOCCOLATO BIANCO	Data di emissione	05/12/2017
0054-006			04/06/2019	Al 31/12/2099

7. 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
В	Basso		960,000	72	12	6	72	12	1

8. Condizioni di trasporto e stoccaggio

Condizioni di stoccaggio Modalità di conservazione in cella frigorifera: conservare a temperatura non superiore a -25°C

Condizioni di trasporto

La temperatura del prodotto al momento del carico dell'automezzo di trasporto presso il deposito del produttore

è di almeno -23°C.

Il trasporto viene effettuato con automezzi idonei per il trasporto di prodotti alimentari, in regola con i requisiti tecnico ed igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente. Il produttore assicura altresì che gli automezzi siano puliti e che il prodotto venga trasportato in maniera tale da garantire l'integrità all'arrivo.

La temperatura dell'impianto frigo deve essere impostata a -25°C.

9. Etichettatura sulla u.v.

Denominazione legale o di vendita (IT)(CH) GELATO ALLA VANIGLIA CON COPERTURA AL CIOCCOLATO BIANCO E GRANELLA DI NOCCIOLE.

Diciture ingredienti. Ingredienti: Latte scremato reidratato - Cioccolato bianco (29%)(Zucchero, Burro di cacao, Latte intero in polvere,

Burro anidro, Emulsionante: lecitine di **soia**, Aromi) - Zucchero - Olio di cocco - Sciroppo di glucosio - Granella di **nocciole** (4%) - Siero di **latte** scremato parzialmente delattosato in polvere - Emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi - Concentrato di carota - Stabilizzanti: alginato di sodio, farina di semi di carrube - Aroma

naturale - Bacche di vaniglia esauste macinate - Aroma naturale di vaniglia.

Presenza di allergeni in tracce Può contenere tracce di Cereali contenenti glutine, Uova, Arachidi, altra Frutta a guscio.

Indicazione del TMC Da consumarsi preferibilmente entro fine: vedi timbro.

Modalità di conservazione Conservare a temperatura non superiore a -18°C.

10. Ulteriori indicazioni in etichettatura

Indice di revisione diciture Cod. 054/04

Sede dello stabilimento SAMMONTANA S.p.A. via Tosco Romagnola 56, Empoli (FI), stabilimento di: A, via Tosco Romagnola 56, Empoli (FI)

- B, via Strà 160, Colognola ai Colli (VR) (vedi lettera maiuscola riportata vicino alla sigla del lotto).

Ulteriori indicazioni e/o descrizioni in

etichetta

L'immagine ha il solo scopo di presentare il prodotto.

Etichettatura ambientale Riportare l'etichettatura ambientale specifica per ogni materiale d'imballo.

Rispetta l'ambiente.

Verificare le disposizioni del proprio comune per la gestione dei rifiuti.

NON DISPERDERE NELL'AMBIENTE.

11. Indicazioni metrologiche: valori dichiarati

•			
Parametro analitico	U.M.	Obiettivo 75 90 1800	
Peso dichiarato	g	75	
Volume dichiarato	ml	90	
Peso dichiarato unità logistica	g	1800	
Volume dichiarato unità logistica	ml	2160	

12. 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
Peso porzione				75g/90ml			



Scheda 0054-006	Versione: 00540	006	24 INTRIGO VANIGLIA E CIOCCOLATO BIANCO				Data di emissione 04/06/2019	Valida dal 05/12/2017 Al 31/12/2099	
Energia (kJ)				1425	1189	1069			
Energia (kcal)				342	285	256			
Grassi (g)				22	18	17			
di cui acidi grassi s	saturi (g)			14	12	11			
Carboidrati (g)				31	26	23			
di cui zuccheri (g)			30	25	22			
Proteine (g)				4,4	3,7	3,3			
Sale (g)				0,17	0,14	0,13			

Etichetta	Modalità di indicazione	Esempio	Posizione
Lotto	L aggg - hh A	L 8096 - 09 A	Incarto e Scatola
T.M.C.	mm - aaaa	04 - 2020	Incarto e Scatola

Scheda Tecnica Commerciale



Scheda	Versione: 2074000	24 GRUVI ARACHIDE (+PL) 2023	Data di emissione	Valida dal 12/10/2022
2074-000			21/02/2023	Al 31/12/2099

Prodotti

2074 24 STECCO GRUVI ARACHIDE

1. Anagrafica generale

Codice cella 2074

EAN 13 (unità di vendita) 8005840020746 ITF14 (cas) 08005840120743

T. M.C. 24
TMC unità di misura Mesi
Pezzi 24
Porzioni 24

Codice doganale 21050010

2. Confezionamento della singola unità

Unità di vendita NO

Descrizione u.c Gelato su stecco

Materiali Stecchino in legno + incarto flessibile in polipropilene bianco, stampato esternamente, con saldante a freddo

depositato a registro nella zona di saldatura.

3. Confezionamento singola unità: valori

Definizione	N° pezzi	Peso dich. (g)	Peso lordo (g)	Tara (g)	Lungh. (mm)	Largh. (mm)	Altezza (mm)	Volume (ml)
								(,
Carat. dimens.singola unità	1	60,000	62,900	2,900	0,000	0,000	0,000	0,000

4. Confezionamento imballo / cassa / fardello

Unità di vendita S

Descrizione unità di vendita imballo Cassa in cartone ondulato tipo fustellato

Materiali B 40 TT

5. Confezionamento imballo: valori

Definizione	N° pezzi	Peso dich. (Kg)	Peso lordo (Kg)	Tara (Kg)	Lungh. (mm)	Largh. (mm)	Altezza (mm)	Volume (ml)
Carat. dimens. imballo : valori	24	1,440	1,672	0,232	376,000	189,000	134,000	9,500

6. Pallettizzazione

Descrizione. Il pallet è tenuto compatto e stabile mediante filmatura con film estensibile - ha un foglio identificativo in formato

A4 riportante il nome del prodotto e il lotto su ciascun lato lungo.

Sul pallet è inoltre presente una etichetta con codifica SSCC su due lati adiacenti.

Tipo bancale CHEP BLU 80 x 120 cm
Tipo di avvolgimento bancale Avvolto con film estensibile

Orientamento cassa su pallet Invariata.



Scheda Tecnica Commerciale



Scheda	Versione: 2074000	24 GRUVI ARACHIDE (+PL) 2023	Data di emissione	Valida dal 12/10/2022
2074-000			21/02/2023	Al 31/12/2099

7. 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
В	Basso		954,000	72	12	6	72	12	1

8. Condizioni di trasporto e stoccaggio

Condizioni di stoccaggio

Modalità di conservazione in cella frigorifera: conservare a temperatura non superiore a -25°C

Condizioni di trasporto

La temperatura del prodotto al momento del carico dell'automezzo di trasporto presso il deposito del produttore

è di almeno -23°C.

Il trasporto viene effettuato con automezzi idonei per il trasporto di prodotti alimentari, in regola con i requisiti tecnico ed igienico-sanitati previsti dalla normativa vigente. Il produttore assicura altresì che gli automezzi siano

puliti e che il prodotto venga trasportato in maniera tale da garantire l'integrità all'arrivo.

La temperatura dell'impianto frigo deve essere impostata a -25°C.

9. Etichettatura sulla u.v.

Denominazione legale o di vendita

(IT) GELATO AL GUSTO DI VANIGLIA CON FARINA DI ARACHIDI TOSTATE E VARIEGATURA

ALL'ARACHIDE, COPERTURA ALL'ARACHIDE E GRANELLA DI ARACHIDI TOSTATE E DI BISCOTTI AL CARAMELLO

SALATO.

Diciture ingredienti.

Ingredienti: Copertura all' arachide 29% (Pasta di arachidi 30%, Olio di semi di girasole, Zucchero, Grasso di sal, Latte intero in polvere, Latte scremato in polvere, Siero di latte in polvere, Olio di cocco, Sale, Emulsionante: lecitine) - Latte scremato reidratato - 10% Variegatura all' arachide (Arachidi tostate 75%, Zucchero, Olio di arachidi, Sale) - Acqua - Zucchero - Olio di cocco - Sciroppo di glucosio - Granella di arachidi tostate 4% - Farina di arachidi tostate 2% - Granella di biscotti al caramello salato 1% (Farina di frumento, Zucchero, Olio di cocco, Sciroppo di zucchero caramellato 3%, Farina di riso, Sale 1,5%, Agenti lievitanti: carbonati di sodio, carbonati di ammonio, Aroma naturale, Estratto di malto da orzo) - Proteine del latte - Amido di tapioca - Emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi - Colorante: caramello semplice - Stabilizzanti: alginato di sodio, farina di semi di carrube, carragenina - Sale - Aroma naturale.

Presenza di allergeni in tracce

Indicazione del TMC

Modalità di conservazione

Può contenere *Uova, Soia, Frutta a guscio, Senape.*

Da consumarsi preferibilmente entro fine: vedi lato.

Conservare a temperatura non superiore a -18°C.

10. Ulteriori indicazioni in etichettatura

Indice di revisione diciture

2074R01G01

Sede dello stabilimento di produzione

SAMMONTANA S.p.A. Via Tosco Romagnola 56, Empoli (FI) Italy -

Prodotto e confezionato nello stabilimento di/ Wyprodukowano i zapakowano w zakładziewy:

A via Tosco Romagnola 56, I-50053 Empoli (FI) B via Strà 160, I-37030 Colognola ai Colli (VR)

(vedi lettera maiuscola riportata vicino alla sigla del lotto/ patrz drukowane litery obok nr partii).

Ulteriori indicazioni e/o descrizioni in

etichetta

La confezione contiene 1 porzione da/ opakowanie zawiera 1 porcje: 60g/75ml.

L'immagine ha il solo scopo di presentare il prodotto./ Propozycja podania.

Etichettatura ambientale/Environmental

labelling ITALIA

Riportare l'etichettatura ambientale specifica per ogni materiale d'imballo, come previsto dal D.Lgs 116/2020./ Packaging shall be marked with the specific environmental label for each packaging material, as required by

european decision 129/97/CE.



Scheda Tecnica Commerciale



Scheda	Versione: 2074000	24 GRUVI ARACHIDE (+PL) 2023	Data di emissione	Valida dal 12/10/2022
2074-000			21/02/2023	Al 31/12/2099

10. Ulteriori indicazioni in etichettatura

Codici di identificazione materiali di

confezionamento

Indicazioni sulla raccolta differenziata valide per l'Italia INCARTO ightarrow PLASTICA ightarrow PP 5 ightarrow RACCOLTA PLASTICA

STECCHINO \rightarrow LEGNO \rightarrow FOR 50 \rightarrow RACCOLTA RIFIUTI ORGANICI SCATOLA CARTONE \rightarrow CARTONE \rightarrow PAP 20 \rightarrow RACCOLTA CARTA

Verifica le disposizioni del tuo Comune.

Pulire la confezione prima di conferirla nell'apposita raccolta.

OPAKOWANIE → PLASTIKOWY → PP 5 PATYCZEK → DREWNO → FOR 50

KARTON ZEWNĘTRZNY \rightarrow KARTON \rightarrow PAP 20

Numero verde

Numero verde aziendale e/o eventuali informazioni per il consumatore./ Toll free number.

11. Indicazioni metrologiche: valori dichiarati

Parametro analitico	U.M.	Obiettivo
Peso dichiarato	g	60
Volume dichiarato	ml	75
Peso dichiarato unità logistica	g	1440
Volume dichiarato unità logistica	ml	1800

12. 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
Peso porzione				60g/75ml			
Energia (kJ)		1728	1382	1037			
Energia (kcal)		415	332	249			
Grassi (g)		30	24	18			
di cui acidi grassi saturi (g)		9,5	7,6	5,7			
Carboidrati (g)		28	23	17			
di cui zuccheri (g)		23	18	14			
Proteine (g)		7,6	6,1	4,6			
Sale (g)		0,65	0,52	0,39			

Etichetta	Modalità di indicazione	Esempio	Posizione
Lotto	L aggg B hh:mm	L 0030 B 09:00	Incarto e Scatola
T.M.C.	mm/aaaa	01/2022	Incarto e Scatola





Scheda	Versione: 0086000		Data di emissione	Valida dal
		24 GRUVI COCCO CIOCCOLATO AL LATTE		18/10/2019
0086-000			06/02/2020	Al 31/12/2099

Prodotti

0086 24 STECCO GRUVI COCCO-CIOCC.LATTE

1. Anagrafica generale

Codice cella 0086

EAN 13 (unità di vendita) 8005840000861 ITF14 (cas) 08005840000861

T. M.C. 24
TMC unità di misura Mesi
Pezzi 24
Porzioni 24

Codice doganale 21050010

2. Confezionamento della singola unità

Unità di vendita NO

Descrizione u.c. Gelato su stecco

Materiali Stecchino in legno + incarto flessibile in polipropilene bianco, stampato esternamente, con saldante a freddo

depositato a registro nella zona di saldatura.

3. Confezionamento singola unità: valori

Definizione	N° pezzi	Peso dich. (g)	Peso lordo (g)	Tara (g)	Lungh. (mm)	Largh. (mm)	Altezza (mm)	Volume (ml)
Carat. dimens.singola unità	1	60,000	62,900	2,900	0,000	0,000	0,000	0,000

4. Confezionamento imballo / cassa / fardello

Unità di vendita S

Descrizione unità di vendita imballo Cassa in cartone ondulato tipo fustellato

Materiali LCUsLc/342/B

5. Confezionamento imballo: valori

Definizione	N° pezzi	Peso dich. (Kg)	Peso lordo (Kg)	Tara (Kg)	Lungh. (mm)	Largh. (mm)	Altezza (mm)	Volume (ml)
Carat. dimens. imballo : valori	24	1,440	1,672	0,232	376,000	189,000	134,000	9,500

6. Pallettizzazione

Descrizione. Il pallet è tenuto compatto e stabile mediante filmatura con film estensibile - ha un foglio identificativo in formato

A4 riportante il nome del prodotto e il lotto su ciascun lato lungo.

Sul pallet è inoltre presente una etichetta con codifica SSCC su due lati adiacenti.

Tipo bancale EPAL 80 x 120 cm

Tipo di avvolgimento bancale Avvolto con film estensibile

Orientamento cassa su pallet Invariata.

h-delle



Scheda	Versione: 0086000	24 GRUVI COCCO CIOCCOLATO AL LATTE	Data di emissione	Valida dal 18/10/2019
0086-000	versione. 000000	27 3.000 23223 213223 11372 21112	06/02/2020	Al 31/12/2099

7. 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
В	Basso		954,000	72	12	6	72	12	1

8. Condizioni di trasporto e stoccaggio

Condizioni di stoccaggio Modalità di conservazione in cella frigorifera: conservare a temperatura non superiore a -25°C

Condizioni di trasporto

La temperatura del prodotto al momento del carico dell'automezzo di trasporto presso il deposito del produttore

è di almeno -23°C.

Il trasporto viene effettuato con automezzi idonei per il trasporto di prodotti alimentari, in regola con i requisiti tecnico ed igienico-sanitati previsti dalla normativa vigente. Il produttore assicura altresì che gli automezzi siano

puliti e che il prodotto venga trasportato in maniera tale da garantire l'integrità all'arrivo.

La temperatura dell'impianto frigo deve essere impostata a -25°C.

9. Etichettatura sulla u.v.

Denominazione legale o di vendita GELATO AL COCCO VARIEGATO AL CACAO E AL LATTE (7%), CON COPERTURA AL CACAO E AL LATTE

(30%), COCCO RAPE' E GRANELLA DI BISCOTTI.

Diciture ingredienti. Ingredienti: Latte scremato reidratato - Zucchero - Olio di semi di girasole - Olio di cocco - Sciroppo di glucosio -

Latte intero in polvere - Latte scremato in polvere - Cocco rapè (3,5%) - Granella di biscotti (2%)(Farina di frumento, Zucchero, Farina di frumento integrale, Burro, Sciroppo di zucchero invertito, Latte scremato in polvere, Agenti lievitanti: carbonati di sodio, carbonati di ammonio, Sale, Aroma naturale di vaniglia) - Grasso di sal - Cacao (1,5%) - Latte di cocco disidratato (contiene latte) - Siero di latte scremato parzialmente delattosato in polvere - Emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitine di girasole, Stabilizzanti: alginato di sodio,

farina di semi di carrube - Aromi naturali.

Presenza di allergeni in tracce Può contenere *Uova, Arachidi, Soia, Frutta a guscio*.

Indicazione del TMC Da consumarsi preferibilmente entro fine: vedi timbro.

Modalità di conservazione Conservare a temperatura non superiore a -18°C.

10. Ulteriori indicazioni in etichettatura

Indice di revisione diciture Cod. 086/01

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

A, via Tosco Romagnola 56, Empoli (FI) B, via Strà 160, Colognola ai Colli (VR)

(vedi lettera maiuscola riportata vicino alla sigla del lotto).

L'immagine ha il solo scopo di presentare il prodotto.

Ulteriori indicazioni e/o descrizioni in

etichetta La confezione contiene 1 porzione da 60g

Etichettatura ambientale Riportare l'etichettatura ambientale specifica per ogni materiale d'imballo.

Rispetta l'ambiente.

Verificare le disposizioni del proprio comune per la gestione dei rifiuti.

NON DISPERDERE NELL'AMBIENTE.

Numero verde
Numero verde aziendale e/o eventuali informazioni per il consumatore.

11. Indicazioni metrologiche: valori dichiarati

Parametro analitico	U.M.	Obiettivo
Peso dichiarato	g	60
Volume dichiarato	ml	80
Peso dichiarato unità logistica	g	1440
Volume dichiarato unità logistica	ml	1920





Scheda	Versione: 0086000	24 GRUVI COCCO CIOCCOLATO AL LATTE	Data di emissione	Valida dal 18/10/2019
0086-000	versione. 0000000	24 GROVI COCCO CIOCCOLATO AL LATTE	06/02/2020	Al 31/12/2099
			06/02/2020	AI 3 I/ I2/2099

12. 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
Peso porzione				60g			
Energia (kJ)		1696		1017			
Energia (kcal)		407		244			
Grassi (g)		28		17			
di cui acidi grassi saturi (g)		14		8,7			
Carboidrati (g)		32		19			
di cui zuccheri (g)		29		18			
Proteine (g)		5,4		3,3			
Sale (g)		0,26		0,16			

Etichetta	Modalità di indicazione	Esempio	Posizione
Lotto	L aggg B hh:mm	L 0030 B 09:00	Incarto e Scatola
T.M.C.	mm/aaaa	01/2022	Incarto e Scatola





	Scheda			Data di amissiana	Valida dal
١		0082-000 Versione: 0082000	24 GRUVI PISTACCHIO	Data di emissione	17/10/2019
l	0082-000			27/02/2020	Al 31/12/2099

Prodotti

0082 24 STECCO GRUVI PISTACCHIO

1. Anagrafica generale

Codice cella 0082

EAN 13 (unità di vendita) 8005840000823 ITF14 (cas) 08005840000823

T. M.C. 24
TMC unità di misura Mesi
Pezzi 24
Porzioni 24

Codice doganale 21050091

2. Confezionamento della singola unità

Unità di vendita NO

Descrizione u.c. Gelato su stecco

Materiali Stecchino in legno + Incarto flessibile in polipropilene bianco, stampato esternamente, con saldante a freddo

depositato a registro nella zona di saldatura.

3. Confezionamento singola unità: valori

Definizione	N° pezzi	Peso dich. (g)	Peso lordo (g)	Tara (g)	Lungh. (mm)	Largh. (mm)	Altezza (mm)	Volume (ml)
Carat. dimens.singola unità	1	60,000	62,900	2,900	0,000	0,000	0,000	0,000

4. Confezionamento imballo / cassa / fardello

Unità di vendita Si

Descrizione unità di vendita imballo Cassa in cartone ondulato tipo fustellato

Materiali LCUsLc/342/B

5. Confezionamento imballo: valori

Definizione	N° pezzi	Peso dich. (Kg)	Peso lordo (Kg)	Tara (Kg)	Lungh. (mm)	Largh. (mm)	Altezza (mm)	Volume (ml)
Carat. dimens. imballo : valori	24	1,440	1,672	0,232	376,000	189,000	134,000	9,500

6. Pallettizzazione

Descrizione.

Il pallet è tenuto compatto e stabile mediante filmatura con film estensibile; ha un foglio identificativo in formato

A4 riportante il nome del prodotto e il lotto su ciascun lato lungo.

Sul pallet è inoltre presente una etichetta con codifica SSCC su due lati adiacenti.

Tipo bancale EPAL 80 x 120 cm

Tipo di avvolgimento bancale Avvolto con film estensibile.

Orientamento cassa su pallet Invariata.





Scheda	Versione: 0082000	24 GRUVI PISTACCHIO	Data di emissione	Valida dal 17/10/2019
0082-000	versione. 0062000	24 GROVI PISTACCINO	27/02/2020	Al 31/12/2099

7. 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
В	Basso		954,000	72	12	6	72	12	1

8. Condizioni di trasporto e stoccaggio

Condizioni di stoccaggio Modalità di conservazione in cella frigorifera: conservare a temperatura non superiore a -25°C.

Condizioni di trasporto La temperatura del prodotto al momento del carico dell'automezzo di trasporto presso il deposito del produttore

è di almeno -23°C.

Il trasporto viene effettuato con automezzi idonei per il trasporto di prodotti alimentari, in regola con i requisiti tecnico ed igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente. Il produttore assicura altresì che gli automezzi siano puliti e che il prodotto venga trasportato in maniera tale da garantire l'integrità all'arrivo.

La temperatura dell'impianto frigo deve essere impostata a -25°C.

9. Etichettatura sulla u.v.

Denominazione legale o di vendita GELATO AL GUSTO DI VANIGLIA CON VARIEGATURA AL PISTACCHIO, COPERTURA AL PISTACCHIO E GRANELLA

DI PISTACCHI E DI BISCOTTI.

Diciture ingredienti. Ingredienti: Latte scremato reidratato - Copertura al pistacchio (28%)(Olio di semi di girasole, Zucchero, Grasso di

> sal, Pistacchi 5%, Latte intero in polvere, Latte scremato in polvere, Siero di latte in polvere, Lattosio, Olio di cocco, Emulsionante: lecitine di girasole, Sale, Coloranti: antociani, caroteni, Aroma naturale) - Variegatura al pistacchio (10%) (Zucchero, Olio di arachidi, Pasta di pistacchi 15%, Latte scremato in polvere, Emulsionante: lecitine di soia, Sale) - Zucchero - Sciroppo di glucosio - Granella di pistacchi (4%) - Olio di cocco - Burro -Granella di biscotti (2%)(Farina di frumento, Zucchero, Farina di frumento integrale, Burro, Sciroppo di zucchero invertito, Latte scremato in polvere, Agenti lievitanti: carbonati di sodio, carbonati di ammonio, Sale, Aroma naturale di vaniglia) - Siero di latte scremato parzialmente delattosato in polvere - Emulsionante: mono- e

digliceridi degli acidi grassi - Stabilizzanti: alginato di sodio, farina di semi di carrube - Aroma.

Presenza di allergeni in tracce Può contenere Uova, altra Frutta a guscio.

Indicazione del TMC Da consumarsi preferibilmente entro fine: vedi timbro.

Modalità di conservazione Conservare a temperatura non superiore a -18°C.

10. Ulteriori indicazioni in etichettatura

Indice di revisione diciture Cod. 082/01

Sede dello stabilimento SAMMONTANA S.p.A. via Tosco Romagnola 56, Empoli (FI), stabilimento di:

A, via Tosco Romagnola 56, Empoli (FI) B, via Strà 160, Colognola ai Colli (VR).

(vedi lettera maiuscola riportata vicino alla sigla del lotto).

Ulteriori indicazioni e/o descrizioni in

L'immagine ha il solo scopo di presentare il prodotto

La confezione contiene 1 porzione da 60g

Etichettatura ambientale Riportare l'etichettatura ambientale specifica per ogni materiale d'imballo.

Rispetta l'ambiente.

Verificare le disposizioni del proprio comune per la gestione dei rifiuti.

NON DISPERDERE NELL'AMBIENTE.

Numero verde Numero verde aziendale e/o eventuali informazioni per il consumatore.

11. Indicazioni metrologiche: valori dichiarati

Parametro analitico	U.M.	Obiettivo
Peso dichiarato	g	60
Volume dichiarato	ml	80
Peso dichiarato unità logistica	g	1440
Volume dichiarato unità logistica	ml	1920







Scheda			Data di emissione	Valida dal
	Versione: 0082000	24 GRUVI PISTACCHIO	Data ai cillissione	17/10/2019
0082-000			27/02/2020	Al 31/12/2099

12. 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
Peso porzione				60g			
Energia (kJ)		1696		1018			
Energia (kcal)		407		244			
Grassi (g)		28		17			
di cui acidi grassi saturi (g)		9,7		5,8			
Carboidrati (g)		33		20			
di cui zuccheri (g)		31		19			
Proteine (g)		5,2		3,1			
Sale (g)		0,34		0,21			

Etichetta	Modalità di indicazione	Esempio	Posizione
Lotto	L aggg B hh:mm	L 0030 B 09:00	Incarto e Scatola
T.M.C.	mm/aaaa	01/2022	Incarto e Scatola



Scheda Tecnica Commerciale



Scheda	Versione: 2031000	20 METEOHEROES	Data di emissione	Valida dal 13/10/2021
2031-000			23/02/2022	Al 31/12/2099

Prodotti

2031 20 STECCO METEOHEROES

1. Anagrafica generale

Codice cella 2031

EAN 13 (unità di vendita) 8005840020319 ITF14 (cas) 08005840120316

T. M.C. 24
TMC unità di misura Mesi
Pezzi 20
Porzioni 20

Codice doganale 21050091

2. Confezionamento della singola unità

Unità di vendita NO

Descrizione u.c. Gelato su stecco

Materiali Stecchino in legno + incarto flessibile in polipropilene bianco, stampato esternamente, con saldante a freddo

depositato a registro nella zona di saldatura.

3. Confezionamento singola unità: valori

Definizione	N° pezzi	Peso dich. (g)	Peso lordo (g)	Tara (g)	Lungh. (mm)	Largh. (mm)	Altezza (mm)	Volume (ml)
								(,
Carat. dimens.singola unità	1	50,000	57,900	2,900	0,000	0,000	0,000	0,000

4. Confezionamento imballo / cassa / fardello

Unità di vendita S

Descrizione unità di vendita imballo Cassa in cartone ondulato tipo fustellato + gadget in buste da 25pz.

Materiali B 40 TT

5. Confezionamento imballo: valori

Definizione	N° pezzi	Peso dich. (Kg)	Peso lordo (Kg)	Tara (Kg)	Lungh. (mm)	Largh. (mm)	Altezza (mm)	Volume (ml)
Carat. dimens. imballo : valori	20	1,000	1,183	0,183	332,000	153,000	144,000	7,300

6. Pallettizzazione

Descrizione. Il pallet è tenuto compatto e stabile mediante filmatura con film estensibile - ha un foglio identificativo in formato

A4 riportante il nome del prodotto e il lotto su ciascun lato lungo.

Sul pallet è inoltre presente una etichetta con codifica SSCC su due lati adiacenti.

Tipo bancale EPAL 80 x 120 cm

Tipo di avvolgimento bancale Avvolto con film estensibile

Orientamento cassa su pallet Invariata.



Scheda Tecnica Commerciale



Scheda	Versione: 2031000	20 METEOHEROES	Data di emissione	Valida dal 13/10/2021
2031-000			23/02/2022	Al 31/12/2099

7. 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
В	Basso		925,000	85	17	5	85	17	1

8. Condizioni di trasporto e stoccaggio

Condizioni di stoccaggio Modalità di conservazione in cella frigorifera: conservare a temperatura non superiore a -25°C

Condizioni di trasporto

La temperatura del prodotto al momento del carico dell'automezzo di trasporto presso il deposito del produttore

è di almeno -23°C.

Il trasporto viene effettuato con automezzi idonei per il trasporto di prodotti alimentari, in regola con i requisiti tecnico ed igienico-sanitati previsti dalla normativa vigente. Il produttore assicura altresì che gli automezzi siano

puliti e che il prodotto venga trasportato in maniera tale da garantire l'integrità all'arrivo.

La temperatura dell'impianto frigo deve essere impostata a -25°C.

9. Etichettatura sulla u.v.

Denominazione legale o di vendita GELATO AL LATTE E AL MIELE.

Diciture ingredienti. Ingredienti: Latte scremato reidratato - Latte scremato fresco pastorizzato - Zucchero - Sciroppo di glucosio -

Panna fresca pastorizzata - Olio di cocco - **Burro** - Proteine del **latte** - Miele (1%) - Fibra vegetale da cicoria - Destrosio - Amido di tapioca - Emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi - Concentrato di carota -

Stabilizzanti: alginato di sodio, farina di semi di carrube - Aroma naturale.

Presenza di allergeni in tracce Può contenere Cereali contenenti glutine, Uova, Arachidi, Soia, Frutta a guscio.

Indicazione del TMC Da consumarsi preferibilmente entro fine: vedi timbro.

Modalità di conservazione Conservare a temperatura non superiore a -18°C.

10. Ulteriori indicazioni in etichettatura

Indice di revisione diciture 2031R01G01

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

Claim nutrizionali e/o salutistici Presente su materiale pubblicitario:

bollino "STUDIATO PER BAMBINI" meno di 110 kcal/porzione meno di 12g di zuccheri/porzione

Ulteriori indicazioni e/o descrizioni in

etichetta

La confezione contiene 1 porzione da 50g

MIELE ITALIANO

Su materiale pubblicitario: SENZA ADDITIVI COLORANTI SOLO AROMI NATURALI

Icona FOP Indicazione del valore energetico e dell'apporto giornaliero indicativo sul Fronte Pack.

Apporto giornaliero indicativo RI (Assunzioni di riferimento) Assunzioni di riferimento di/per un adulto medio (8 400 kJ /2 000 kcal).

Etichettatura ambientale/Environmental

labelling (SAMM)

Riportare l'etichettatura ambientale specifica per ogni materiale d'imballo, come previsto dal D.Lgs 116/2020. / Packaging shall be marked with the specific environmental label for each packaging material, as required by D.Lgs

116/2020.

Pulire la confezione prima di conferirla nell'apposita raccolta/ Rinse before recycling-Clean before collection. Verificare le disposizioni del tuo Comune per la gestione dei rifiuti/ Check local guidance for waste disposal.

Numero verde Numero verde aziendale e/o eventuali informazioni per il consumatore.

11. Indicazioni metrologiche: valori dichiarati

Parametro analitico	U.M.	Obiettivo
Peso dichiarato	g	50



Scheda Tecnica Commerciale



Scheda	Versione: 2031000	20 METEOHEROES	Data di emissione	Valida dal 13/10/2021
2031-000			23/02/2022	Al 31/12/2099

11. Indicazioni metrologiche: valori dichiarati

Parametro analitico	U.M.	Obiettivo
Peso dichiarato unità logistica	g	1000

12. 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
Peso porzione				50g			
Energia (kJ)		828		414		5	
Energia (kcal)		198		99		5	
Grassi (g)		9,4		4,7			
di cui acidi grassi saturi (g)		7,5		3,7			
Carboidrati (g)		24		12			
di cui zuccheri (g)		21		10,5			
Proteine (g)		3,5		1,8			
Sale (g)		0,20		0,10			

15. Modulità apposizione rotto / Time									
Etichetta	Modalità di indicazione	Esempio	Posizione						
Lotto	L aggg - hh A	L 2096 - 09 A	Incarto e Scatola						
T.M.C.	mm - aaaa	04 - 2024	Incarto e Scatola						

Scheda Tecnica Commerciale



Scheda	Versione: 0091000	20 UNICORNO (IT, EN)	Data di emissione	Valida dal 21/09/2020
0091-000			29/01/2021	Al 31/12/2099

Prodotti

0091 20 STECCO GUSTO UNICORNO

1. Anagrafica generale

Codice cella 0091

EAN 13 (unità di vendita) 8005840000915 ITF14 (cas) 08005840100912

T. M.C. 24
TMC unità di misura Mesi
Pezzi 20
Porzioni 20

Codice doganale 21050010

2. Confezionamento della singola unità

Unità di vendita NO

Descrizione u.c. Gelato su stecco

Materiali Stecchino in legno + incarto flessibile in polipropilene bianco, stampato esternamente, saldante a freddo

depositato a registro nella zona di saldatura

3. Confezionamento singola unità: valori

Definizione	N° pezzi	Peso dich. (g)	Peso lordo (g)	Tara (g)	Lungh. (mm)	Largh. (mm)	Altezza (mm)	Volume (ml)
Carat. dimens.singola unità	1	48,000	51,000	3,000	0,000	0,000	0,000	0,000

4. Confezionamento imballo / cassa / fardello

Unità di vendita

Descrizione unità di vendita imballo Cassa in cartone ondulato tipo fustellato

Materiali B 40 TT

5. Confezionamento imballo: valori

To the Control of the										
Definizione	N° pezzi	Peso dich. (Kg)	Peso lordo (Kg)	Tara (Kg)	Lungh. (mm)	Largh. (mm)	Altezza (mm)	Volume (ml)		
Carat. dimens. imballo : valori	20	0,960	1,140	0,180	330,000	151,000	145,000	7,200		

6. Pallettizzazione

Descrizione. Il pallet è tenuto compatto e stabile mediante filmatura con film estensibile; ha un foglio identificativo in formato

A4 riportante il nome del prodotto e il lotto su ciascun lato lungo.

Sul pallet è inoltre presente una etichetta con codifica SSCC su due lati adiacenti.

Tipo bancale EPAL 80 x 120 cm

h-delle

Scheda Tecnica Commerciale



Scheda	Versione: 0091000	20 UNICORNO (IT, EN)	Data di emissione	Valida dal 21/09/2020
0091-000	Versione. 003 1000		29/01/2021	Al 31/12/2099

6. Pallettizzazione

Tipo di avvolgimento bancale Avvolto con film estensibile

Orientamento cassa su pallet Invariata.

7. 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
В	Basso		875,000	85	17	5	85	17	1

8. Condizioni di trasporto e stoccaggio

Condizioni di stoccaggio Modalità di conservazione in cella frigorifera: conservare a temperatura non superiore a -25°C

Condizioni di trasporto La temperatura del prodotto al momento del carico dell'automezzo di trasporto presso il deposito del produttore

è di almeno -23°C.

Il trasporto viene effettuato con automezzi idonei per il trasporto di prodotti alimentari, in regola con i requisiti tecnico ed igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente. Il produttore assicura altresì che gli automezzi siano

puliti e che il prodotto venga trasportato in maniera tale da garantire l'integrità all'arrivo.

La temperatura dell'impianto frigo deve essere impostata a -25°C.

9. Etichettatura sulla u.v.

Denominazione legale o di vendita GELATO CON VARIEGATURA AL GUSTO DI CARAMELLO SALATO (18%).

Diciture ingredienti. Ingredienti: Latte scremato reidratato - Zucchero - Sciroppo di glucosio - Olio di cocco - Burro - Proteine del

latte - Destrosio - Emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi - Concentrato di carota - Sale - Stabilizzanti: alginato di sodio, farina di semi di carrube - Gelificante: pectine - Concentrato di barbabietola - Aromi naturali -

Concentrato di spirulina - Acidificante: acido citrico - Aroma.

Presenza di allergeni in tracce Può contenere **Cereali contenenti glutine**, **Uova**, **Arachidi**, **Soia**, **Frutta a guscio**.

Indicazione del TMC Da consumarsi preferibilmente entro fine: vedi timbro.

Modalità di conservazione Conservare a temperatura non superiore a -18°C.

10. Ulteriori indicazioni in etichettatura

Indice di revisione diciture 0091R01G01

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

Ulteriori indicazioni e/o descrizioni in

etichetta

La confezione contiene 1 porzione da:/ The package contains 1 serving of: 48g/65ml.

Etichettatura ambientale Riportare l'etichettatura ambientale specifica per ogni materiale d'imballo.

Rispetta l'ambiente.

Verificare le disposizioni del proprio comune per la gestione dei rifiuti.

NON DISPERDERE NELL'AMBIENTE.

Numero verde Numero verde aziendale e/o eventuali informazioni per il consumatore.

11. Indicazioni metrologiche: valori dichiarati

The management of the state of								
Parametro analitico	U.M.	Obiettivo						
Peso dichiarato	g	48						
Volume dichiarato	ml	65						
Peso dichiarato unità logistica	g	960						
Volume dichiarato unità logistica	ml	1300						

12. Dichiarazione nutrizionale

TE. Dichiarde natizionale										
Valori medi nutrizionali	Note	per 100 g	per 100 ml	Per porzione	% RI per 100 g	RI % per porzione	% RI per 100 ml			
Peso porzione				48g/65ml						



Scheda Tecnica Commerciale



Scheda	Versione: 0091000	20 UNICORNO (IT, EN)	Data di emissione	Valida dal 21/09/2020
0091-000			29/01/2021	Al 31/12/2099

12. 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 (kJ)		923	682	443			
Energia (kcal)		221	163	106			
Grassi (g)		11	8,3	5,4			
di cui acidi grassi saturi (g)		9,7	7,2	4,7			
Carboidrati (g)		26	20	13			
di cui zuccheri (g)		23	17	11			
Proteine (g)		3,2	2,3	1,5			
Sale (g)		0,32	0,24	0,16			

Etichetta	Modalità di indicazione	Esempio	Posizione
Lotto	L aggg - hh A	L 0013 - 09 A	Incarto e Scatola
T.M.C.	mm - aaaa	04 - 2022	Incarto e Scatola







ST / TD 19047 REV. 4 DEL/ OF 14/06/2022

DENOMINAZIONE DI VENDITA/SALE DENOMINATION

Salsa Barbecue con 'nduja - Senza Glutine

Barbecue with 'nduja Sauce - Gluten Free

MARCHIO/ BRAND

'ndujaUp

COD INTERNO / INTERNAL CODE

19047

UNITA' DI VENDITA / SALE UNIT

Squeezer da / of 300g €



CARATTERISTICHE GENERALI / GENERAL CHARACTERISTICS

Semi concentrato di pomodoro (40%), 'nduja di Spilinga (30% - grasso suino, carne di suino, peperoncino dolce e piccante, sale), zucchero, sciroppo di

glucosio/fruttosio, aceto di vino, sale, amido modificato di mais, cipolla, aglio, correttore di acidità: E270, conservante: E202, aromatizzante di affumicatura.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Tomato Concentrate (40%), 'Nduja of Spilinga (30%-pork fat, pork, sweet and spicy chili, salt), sugar, glucose-diary/fructose syrup, wine vinegar, salt, modified maize starch, onion, garlic, acidity regulator: E270, preservative: E202, smoke flavouring.

ELENCO ADDITIVI / ADDITIVES LIST

Addensanti: Amido modificato di mais. Correttore di acidità: acido lattico (E270).

Conservante: sorbato di potassio (E202).

Thickening agent: Modified starch of maize. Acidity regulator: Lactic acid (E270).

Preservative: Potassium sorbate (E202).

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO / GENERAL CHARACTERISTICS

ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

ASPETTO - COLORE / APPEARENCE-COULOR

Salsa di colore marrone con pezzetti di 'nduja / Brown sauce with small pieces of '

Nduja

CONSISTENZA / CONSISTENCY Viscosità media, spalmabile / Medium viscosity, spreadable

ODORE / SMELL Tipico del prodotto / Typical of the product

SAPORE / TASTE

Tipico del prodotto acidulo speziato, mediamente piccante / Typical of the spiced

acidulous product, medium spicy

CHIMICO-FISICHE / CHEMICAL-PHYSICAL

ph: $3,7 \pm 0,1$

MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL

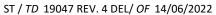
CBT / TMC < 1000 ufc/g
E.COLI / E.COLI
ENTEROBATTERI / ENTEROBACTERIA < 10 ufc/g
LIEVITI E MUFFE / YEASTS AND MOULDS < 10 ufc/g
SALMONELLA / SALMONELLA Assente in 25g

CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI / SULFITE REDUCING
ANAEROBIC BACTERIA
< 10 ufc/g

STAFILOCOCCO coag pos / STAPHYLOCOCCUS spp < 10 ufc/g

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO/ PRODUCTION AND PACKAGING TECHNOLOGY

Cottura degli ingredienti previsti dalla ricetta e successivo riempimento a caldo in squeezer da 290 ml / Cooking the ingredients required by the recipe and then hot filling in 290 ml squeezer









MODALITA' DI STOCCAGGIO, TRASPORTO, CONSERVAZIONE / STORAGE, TRANSPORTATION, PRESERVATION

Conservare e trasportare in luogo fresco e asciutto. Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero e consumare entro 20 giorni. / Store and transport in a cool, dry place. Once opened, keep refrigerated and consume within 20 days.

CODIFICA LOTTO DI PRODUZIONE / CODING OF LOT OF PRODUCTION

Sulla confezione vengono stampati i seguenti dati mobili: lotto (L, lettera dell'anno per le conserve vegetali, giorno progressivo dell'anno di produzione (es LE248 prodotta il 04/09/2020), termine minimo di conservazione. / The following mobile data are printed on the cap: lot (L, letter of the year for vegetable preserves, progressive day of the year of production (eg LE248 produced on 04/09/2020), BB date.

STABILITA' COMMERCIALE / SHELF LIFE

15 mesi / months

DICHIARAZIONI /	' LABEL
-----------------	---------

Sistema qualità conforme ai requisiti BRC, GMP interne. HACCP conforme ai requisiti del Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004 e successive modifiche. / Quality system complying with BRC, GMP requirements. HACCP complies with the requirements of Reg. EC 178/2002,

EC 852/2004, EC 853/2004 and subsequent amendme	ents.		
RICONOSCIMENTO CEE / APPROVED EU FOOD ESTABLISHMENTS	Trasformazione e riconfezionamento di prodotti lattiero caseari X5R7P. / Processing and re-packaging of dairy products X5R7P.		
ETICHETTA / LABEL	Conforme al Reg. UE n° 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25/10/2011. La dicitura "senza glutine" (< 20 ppm) è riportata ai sensi del Reg UE 828/2014 e Reg UE 1155/2013. / Compliant with EU Regulation No. 1169/2011 of the European Parliament and Council of 25/10/2011. The phrase "gluten-free" (<20 ppm) is reported in accordance with Reg UE 828/2014 and Reg UE 1155/2013.		
OGM / <i>GMO</i>	OGM-free (Reg. CE 1829/2003 del 22/09/2003 e Reg. CE 1830/2003 del 22/09/2003 e successive modifiche) sulla base delle informazioni ricevute dai nostri fornitori. / GMO-free (EC Regulation 1829/2003 of 22/09/2003 and Regulation EC 1830/2003 of 22/09/2003 and subsequent amendments) on the basis of information received from our suppliers.		
PESTICIDI / PESTICIDES	In conformità alle leggi vigenti (Reg. CE 396/2005 e succ.modifiche) / In compliance with applicable laws (Reg. CE 396/2005 and subsequent amendments)		
METALLI PESANTI / HEAVY METALS	In conformità alle leggi vigenti (Reg. CE 1881/2006 del 19.12.2006 e succ. modifiche; Reg. CE 629/2008 del 02.07.2008 e succ. modifiche) / In compliance with applicable laws (Reg. CE 1881/2006 of 19.12.2006 and subsequent amendments; Reg. CE 629/2008 of 02.07.2008 and subsequent amendments)		
IRRAGGIAMENTO / RADIATION	Né il prodotto finito, né le materie prime utilizzate sono state sottoposte a trattamento con radiazioni ionizzanti / Neither the finished product nor the raw materials used have been treated with ionizing radiation		
IDONEITA' IMBALLO / PACKAGING SUITABILITY	Imballo a contatto con l'alimento conforme alle leggi vigenti (Reg. CEE 1935/2004 del 27/10/2004, Reg. 10/2011/UE e s.m.i., DM 21/03/1973 e s.m.i., DPR 777/82 e s.m.i.) / Packing in contact with food complying with applicable laws (Reg. CEE 1935/2004 of 27/10/2004, Reg. 10/2011 / EU and ss.mm.ii, DM 21/03/1973 and ss.mm.ii, DPR 777/82 and ss.mm.ii)		

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

FORMATO / SIZE

Squeezer da / Squeezer of 290 ml. Peso netto / Net weight: 300 g e Peso lordo confezione da / Gross weight of the pack: circa / about 5,02 kg

IMBALLO / PACKAGING			
primario / primary packaging	Flacone in multistrato in PP con BARRIERA EVOH (O07 = plastica), chiusura Flip Top		
	(PP5 = plastica) e liner interno termosaldato (C/PE 90 = plastica). / PP multilayer		
	bottle with EVOH BARRIER, Flip Top closure and internal heat-sealed liner.		
	Dimensioni/Dimension: 125x69x56 mm		
secondario / secondary packaging	Termoformato (LDPE 04 = plastica) da 15 squeezer con falda in cartone (PAP20 =		
	carta) / Thermoformed composed of 15 squeeze bottle with cardboard		
	flap Dimensioni / Dimensions: 280x210x130 mm		







ST / TD 19047 REV. 4 DEL/ OF 14/06/2022

<u>PALLET / PALLET</u> Epal 80 X 120 X 15

da 144 confezioni / packs (2160 squeezer/ squeeze-bottles) 12 strati da 12 confezioni ciascuno / 12 layer per 12 packs

IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT IDENTIFICATION

codice ean 13 / ean code 13 806891169556

DESTINAZIONE D'USO / INTENDED USE

Il prodotto è adatto a tutti i gruppi di consumatori esclusi coloro per i quali esista una specifica controindicazione. / The product is suitable for all groups of consumers, excluding those for whom there is a specific contraindication.

DICHIARAZIONE ALLERGENI - Riferimento alle Direttive 2003/89/CE e 2006/14/CE. / ALLERGENS - Relevant legislation: Directives 2003/89/EC and 2006/14/EC.

PRODOTTO / PRODUCT: Salsa Barbecue con 'nduja / Barbecue with 'nduja Sauce

PRODOTTO / PRODUCT : Sal	sa Barbecue con indi	ija / Barbecue with 'ni	аија Ѕаисе	T
ELENCO ALLERGENI / ALLERGENS LIST	Presente nel prodotto / Present in the product	Presente sulla linea produttiva / Present in the production line	Presente in stabilimento / Present in the plant	Rischio di contaminazione crociata / risk of cross contamination
Cereali conteneneti glutine: Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o le loro varietà ibridate e prodotti derivati / Cereals containing gluten, namely: Wheat, rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof.	NO	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products thereof	NO	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova / Eggs and products thereof	NO	SI	SI	SI
Pesce azzurro e prodotti a base di pesce / Fish and products thereof	NO	SI	SI	SI
Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and products thereof	NO	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia / Soybeans and products thereof	NO	SI	SI	SI
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose).	NO	SI	SI	SI
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù - *anacardi, noci pecan, noci del Brasile, *pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati) / Nuts namely (almonds, hazelnuts, walnuts, *cashews, pecan nuts, Brazil nuts, *pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts and products thereof)	NO	SI (anacardi, pistacchi)	SI (anacardi, pistacchi)	SI (anacardi, pistacchi)
Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products thereof	NO	SI	SI	SI
Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products thereof	NO	SI	SI	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame seeds and products thereof	NO	SI	SI	SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 / Sulphurous anhydride and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l in terms of the total SO2	NO	NO	SI	NO
Lupino e prodotti a base di lupini / Lupin and products thereof	NO	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products thereof	NO	NO	NO	NO







ST / TD 19047 REV. 4 DEL/ OF 14/06/2022

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITION DECLA	RATION	
•	per 100 g di prodotto / Average values per 100 g of product (*)	
ENERGIA / ENERGY 1069 kJ - 254 kcal		
GRASSI / FAT	17 g	
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	3,9 g	
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	21 g	
di cui zuccheri / of which sugars	17 g	
FIBRE / FIBRE	0	
PROTEINE / PROTEIN	4,3 g	
SALE / SALT	2,5 g	

(*) valori calcolati / calculated values

Scheda tecnica approvata dal controllo qualità / *Technical data sheet approved by the Quality Control*Dott.ssa Miriam Dolce