

Scheda 4116-001	Versione: 4116001	BC Tranciotto salame piccante	Data di emissione 27/02/2024	Valida dal 15/02/2024 Al 31/12/2090
--------------------	-------------------	-------------------------------	---------------------------------	---

**Prodotti**

4116 BC TRANCIOTTO SALAME PICCANTE

**1. Anagrafica generale**

Ragione sociale società SAMMONTANA S.p.A.  
 Indirizzo società. Via Tosco Romagnola, 56 - 50053 Empoli ( FI ) - Italia  
 Codice cella 4116  
 Marchio BONCHEF  
 EAN 13 (unità di vendita) 8005840441169  
 ITF 14 (cas) 08005840741160  
 T. M.C. 12  
 TMC unità di misura Mesi  
 Pezzi 16  
 Porzioni 16  
 Unità di misura di vendita CT  
 Codice doganale 19059080

**2. Descrizione del prodotto**

Descrizione  
 Pizza ottenuta da pasta lievitata 25 ore, cotta su pietra, farcita con salsa di pomodoro, mozzarella e salame piccante.

**3. Confezionamento singola unità**

Unità di vendita NO  
 Descrizione singola unità  
 Un tranciotto

**4. Confezionamento singola unità: valori**

Definizione	N° pezzi	Peso dich. (g)	Peso lordo (g)	Tara (g)	Lungh. (mm)	Largh. (mm)	Altezza (mm)	Volume (ml)
Valori singola unità	2	290,000	292,000	2,000	0,000	0,000	0,000	0,000

**5. Confezionamento scatola/ fardello**

Unità di vendita SI  
 Descrizione scatola/ fardello  
 Cassa americana in cartone ondulato prestampato con logo BONCHEF e copertina bianca, chiusa con nastro adesivo trasparente.  
 Contiene 16 pizze da 145g ciascuna, confezionate a due.



Scheda 4116-001	Versione: 4116001	BC Tranciotto salame piccante	Data di emissione 27/02/2024	Valida dal 15/02/2024 Al 31/12/2090
--------------------	-------------------	-------------------------------	---------------------------------	---

**5. Confezionamento scatola/ fardello**

Tara

Flowpack: Peso: 2 g x 8  
Cassa: Peso: 174g

Materiali

Flowpack: LDPE 4 raccolta plastica  
Cassa: PAP 20 raccolta carta  
Nastro adesivo: PP 5 raccolta plastica

Eventuali componenti aggiuntivi

NO

**6. Confezionamento scatola/ fardello: valori**

Definizione	N° pezzi	Peso dich. (Kg)	Peso lordo (Kg)	Tara (Kg)	Lungh. (mm)	Largh. (mm)	Altezza (mm)	Volume (ml)
Valori scatola	16	2,320	2,510	0,190	280,000	220,000	194,000	12,000

**7. Pallettizzazione**

Descrizione.

Un pallet conforme deve avere le seguenti 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
A	Alto		1896,000	126	14	9	126	14	1

**9. Condizioni di trasporto e stoccaggio**

Condizioni di stoccaggio

Conservare in cella frigorifera con temperatura non superiore a -25°C.

Condizioni di trasporto

Il trasporto deve avvenire in condizioni igieniche idonee e in ambiente asciutto; la temperatura non deve essere superiore a -25°C.

**10. Etichettatura sulla u.v.**

Nome commerciale prodotto

BC TRANCIOTTO SALAME PICCANTE

Denominazione legale o di vendita

Prodotto da forno precotto e congelato



Scheda 4116-001	Versione: 4116001	BC Tranciotto salame piccante	Data di emissione 27/02/2024	Valida dal 15/02/2024 Al 31/12/2090
--------------------	-------------------	-------------------------------	---------------------------------	---

**10. Etichettatura sulla u.v.**

Diciture ingredienti.

Ingredienti: farina di GRANO, mozzarella 14% (LATTE, sale, caglio microbico, fermenti lattici), acqua, salame piccante 8% (carne suina, sale, destrosio, estratto di paprika, antiossidanti: E392, E301; coriandolo, aglio, aroma di affumicatura, estratto di pepe, conservante: E250), passata di pomodoro 8%, polpa di pomodoro 8%, olio di girasole, lievito di birra, farina di GRANO maltato, sale, olio extra vergine di oliva, zucchero, origano, peperoncino 0,04%.

Presenza di allergeni in tracce

Può contenere FRUTTA A GUSCIO, UOVA, SOIA, PESCE, SENAPE.

Indicazione del TMC

Da consumarsi preferibilmente entro fine: mm/aaaa

Modalità di conservazione

Istruzioni di conservazione: conservare a temperatura non superiore a -18°C. Se scongelato non ricongelare e consumare entro 24 ore.

Riattivazione / consigli per l'utilizzo

Istruzioni d'uso: togliere il prodotto dalla confezione e lasciarlo scongelare per circa 10 min. Introdurre in forno preriscaldato a 220°C per 5/6 minuti e comunque fino a far sciogliere la mozzarella.

**11. Ulteriori indicazioni in etichettatura**

Indice di revisione diciture

G0R0224

Sede dello stabilimento di produzione

Prodotto per Sammontana S.p.A.Società Benefit via Tosco Romagnola, 56 - 50053 Empoli (FI) - Italia nello stabilimento di via C. Battisti, 55 - 62039 Visso (MC).

**12. Indicazioni metrologiche: valori dichiarati**

Parametro analitico	U.M.	Obiettivo
Peso dichiarato u.v.	g	2320

**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							
Energia ( kJ )		1263					
Energia ( kcal )		302					
Grassi ( g )		14					
di cui acidi grassi saturi (g)		4,2					
Carboidrati ( g )		32					
di cui zuccheri ( g )		1,7					
Proteine ( g )		11					
Sale (g)		1,3					

**14. Modalità apposizione lotto / TMC**

Etichetta	Modalità di indicazione	Esempio	Posizione
Lotto	coincide con il giorno di produzione	Lotto: X071116	etichetta interna - scatola.
T.M.C.	Da consumarsi preferibilmente entro fine: mm/aaaa	Da consumarsi preferibilmente entro fine: 03.2018	etichetta interna - scatola



Scheda 4116-001	Versione: 4116001	BC Tranciotto salame piccante	Data di emissione 27/02/2024	Valida dal 15/02/2024 Al 31/12/2090
--------------------	-------------------	-------------------------------	---------------------------------	---

*Fundo Palo*