

# SCHEDA TECNICA PRODOTTO



IDCAM S.R.L.  
**Sede legale:** Via Caramagni -1° cortile, 14 80047 S.Giuseppe Vesuviano (NA)  
**Uffici:** Via Sarno, 176 80044 S. Gennarello di Ottaviano (NA)  
 tel. 081 5297891 fax. 081 8284329  
**Stabilimento:** Via Raggi,20 80044 S. Gennarello di Ottaviano (NA)

N. scheda: 62  
 Approvato da: D'Alessandro Carlo Antonio  
 Verifica: Immacolata Montefusco  
 in data: 16/03/2015

Ed.: 01  
 Rev.: 05

## INFORMAZIONI GENERALI

Nome prodotto	Pasta Briseè
Descrizione prodotto	Prodotto artigianale di pasticceria, crudo, composto da un impasto da modellare e farcire. Congelato.
Categoria prodotto	Prodotto da forno crudo e congelato
Codice prodotto	PBR012

MISURE PRODOTTO		TOLLERANZA PESO PRODOTTO (±)	
Peso netto medio (g):	1000	10%	
Peso dichiarato (g):	10000		

## SHELF LIFE

Il prodotto conservato ad una temperatura di -18°C mantiene inalterate le sue caratteristiche per un periodo di 12 mesi dalla data di produzione.

## INGREDIENTI IN ETICHETTA

farina di **FRUMENTO**, **BURRO**, acqua, zucchero, **LATTE** in polvere, sale.  
 Può contenere tracce di **UOVA**, **SOIA** e **FRUTTA A GUSCIO**.

## ALLERGENI PRESENTI E DA CROSS-CONTAMINATION

(+) = Presenza (-) = Assenza (=) = può contenere da cross contamination

ALLERGENE (REG. (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011)	+/-/=
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.	+
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).	+
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci macadamia o noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), e i loro prodotti.	=
Sedano e prodotti a base di sedano.	-
Senape e prodotti a base di senape.	-
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	-
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.	-
Lupini e prodotti a base di lupini.	-
Molluschi e prodotti a base di molluschi.	-

## ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

Il Fornitore, sotto la propria responsabilità, dichiara :

	OGM(Presenza dichiarata)	Ingrediente a rischio(< 0,9%)	Assenza
Mais			Assenza
Soia			Assenza
Colza			Assenza

## MODALITA' DI STOCCAGGIO

- Il prodotto deve essere conservato a temperatura non superiore a -18°C.
- Se scongelato non ricongelare, consumare entro 24 ore.

**MODALITA' DI TRASPORTO**

- Il prodotto deve essere trasportato in regime di freddo alla temperatura di -18°C (+/- 3).
- Si consiglia di garantire il mantenimento della catena del freddo durante il tragitto per non recare danni al prodotto.

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**

Scongelare il prodotto a temperatura refrigerata, modellare, riempire il prodotto con farcitura e cuocere.

**INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE**

	U.M.	Valori Limite
Carica totale	c.f.u/g	10 <sup>7</sup>
Coliformi	c.f.u/g	10 <sup>4</sup>
Escherichia coli	c.f.u/g	10 <sup>3</sup>
Stafilococchi coagulasi positivi	c.f.u/g	5x10 <sup>2</sup>
Salmonella spp *	c.f.u/25g	assente
Listeria monocyt. *	c.f.u/25g	assente
Streptococchi fecali	c.f.u/g	10 <sup>2</sup>
Enterobatteri	c.f.u/g	10 <sup>3</sup>
Bacillus cereus	c.f.u/g	5x10 <sup>2</sup>
Yeasts	c.f.u/g	10 <sup>5</sup>
Molds	c.f.u/g	5x10 <sup>3</sup>

*Salmonella spp e Listeria monocytogenes spp. vengono determinati a rotazione\**

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE**

Valori medi per	100 g	U.M	% AR*
Energia	424	kcal	21%
	1773	kJ	
Grassi	21	g	30%
di cui acidi grassi saturi	16	g	81%
Carboidrati	37	g	14%
di cui zuccheri	1,3	g	1%
Fibra alimentare	1,1	g	-
Proteine	6,0	g	12%
Sale	1,03	g	17%

*\*Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)*

**INFORMAZIONI LOGISTICHE**

Imballo Primario		Imballo Secondario	
Materiale:	busta in HDPE	Materiale:	cartone
Lunghezza (mm):	600	Lunghezza (mm):	377
Larghezza(mm)/ spessore(µm):	730 / 45	Larghezza (mm)/ Grammatura (g/mq):	242 / 778
Altezza (mm):	/	Altezza (mm):	170
Peso (g):	20,5	Tolleranza peso (g):	405- 420
Pezzi per busta:	10	Peso dichiarato (g)	10000
Buste per confezione:	1	Peso lordo cartone (g)	10625

**MISURE PALLET**

Pallet 80x120

Cartoni per strato:	9
Strati per pallet:	9
Cartoni per pallet:	81
Altezza totale pallet (cm):	175

**MODALITA' DI SMALTIMENTO RIFIUTI**

I rifiuti:

- Scarto prodotto = assimilabile ai rifiuti urbani possono essere quindi smaltiti nella raccolta dell'organico
- Busta in HDPE = assimilabile ai rifiuti urbani possono essere quindi smaltiti nella raccolta della plastica.
- Scatola di cartone = assimilabile ai rifiuti urbani possono essere quindi smaltiti nella raccolta della carta.

# SCHEDA TECNICA PRODOTTO



IDCAM S.R.L.  
**Sede legale:** Via Caramagni -1° cortile, 14 80047 S.Giuseppe Vesuviano (NA)  
**Uffici:** Via Sarno, 176 80044 S. Gennarelli di Ottaviano (NA)  
 tel. 081 5297891 fax. 081 8284329  
**Stabilimento:** Via Raggi, 20 80044 S. Gennarelli di Ottaviano (NA)

N. scheda: 64  
 Approvato da: D'Alessandro Carlo Antonio  
 Verifica: Immacolata Montefusco  
 in data: 16/03/2015

Ed.: 01  
 Rev.: 05

## INFORMAZIONI GENERALI

Nome prodotto	Pasta Frolla
Descrizione prodotto	Prodotto artigianale di pasticceria, crudo, composto da un impasto da modellare e farcire. Congelato.
Categoria prodotto	Prodotto da forno crudo e congelato
Codice prodotto	PFR012

MISURE PRODOTTO		TOLLERANZA PESO PRODOTTO (±)	
Peso netto medio (g):	1000	10%	
Peso dichiarato (g):	10000		

## SHELF LIFE

Il prodotto conservato ad una temperatura di -18°C mantiene inalterate le sue caratteristiche per un periodo di 12 mesi dalla data di produzione.

## INGREDIENTI IN ETICHETTA

farina di **FRUMENTO**, zucchero, strutto [strutto raffinato, antiossidante: E320], acqua, margarina [oli e grassi vegetali: palma, cocco, colza, girasole in proporzione variabile; acqua, emulsionanti: E471 e E322, sale, aromi, conservante: E202, acidificante: acido citrico, colorante: caroteni], agente lievitante: bicarbonato di ammonio, aromi.  
 Può contenere tracce di **UOVA, SOIA e FRUTTA A GUSCIO**.

## ALLERGENI PRESENTI E DA CROSS-CONTAMINATION

(+) = Presenza (-) = Assenza (=) = può contenere da cross contamination

ALLERGENE (REG. (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011)	+/-/=
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.	+
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).	+
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci macadamia o noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), e i loro prodotti.	=
Sedano e prodotti a base di sedano.	-
Senape e prodotti a base di senape.	-
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	-
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO <sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.	-
Lupini e prodotti a base di lupini.	-
Molluschi e prodotti a base di molluschi.	-

## ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

Il Fornitore, sotto la propria responsabilità, dichiara:

	OGM(Presenza dichiarata)	Ingrediente a rischio(< 0,9%)	Assenza
Mais			Assenza
Soia			Assenza
Colza			Assenza

## MODALITA' DI STOCCAGGIO

- Il prodotto deve essere conservato a temperatura non superiore a -18°C.
- Se scongelato non ricongelare, consumare entro 24 ore.

**MODALITA' DI TRASPORTO**

- Il prodotto deve essere trasportato in regime di freddo alla temperatura di -18°C (+/- 3).
- Si consiglia di garantire il mantenimento della catena del freddo durante il tragitto per non recare danni al prodotto.

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**

Scongelare il prodotto a temperatura refrigerata, modellare, riempire il prodotto con farcitura e cuocere.

**INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE**

	U.M.	Valori Limite
Carica totale	c.f.u/g	10 <sup>7</sup>
Coliformi	c.f.u/g	10 <sup>4</sup>
Escherichia coli	c.f.u/g	10 <sup>3</sup>
Stafilococchi coagulasi positivi	c.f.u/g	5x 10 <sup>2</sup>
<i>Salmonella spp</i> *	c.f.u/25g	assente
<i>Listeria monocyt.</i> *	c.f.u/25g	assente
Streptococchi fecali	c.f.u/g	10 <sup>2</sup>
Enterobatteri	c.f.u/g	10 <sup>3</sup>
<i>Bacillus cereus</i>	c.f.u/g	5x 10 <sup>2</sup>
Yeasts	c.f.u/g	10 <sup>5</sup>
Molds	c.f.u/g	5x10 <sup>3</sup>

*Salmonella spp e Listeria monocytogenes spp. vengono determinati a rotazione\**

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE**

Valori medi per	100 g	U.M	% AR*
Energia	416	kcal	21%
	1743	kJ	
Grassi	17	g	25%
di cui acidi grassi saturi	6,7	g	34%
Carboidrati	58	g	22%
di cui zuccheri	5,61	g	6%
Fibra alimentare	1,9	g	-
Proteine	6,1	g	12%
Sale	0,008	g	0%

\*Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)

**INFORMAZIONI LOGISTICHE**

Imballo Primario		Imballo Secondario	
Materiale:	busta in HDPE	Materiale:	cartone
Lunghezza (mm):	600	Lunghezza (mm):	377
Larghezza(mm)/	730 / 45	Larghezza (mm)/	242 /
Altezza (mm):	/	Altezza (mm):	170
Peso (g):	20,5	Tolleranza peso (g):	405- 420
Pezzi per busta:	10	Peso dichiarato (g)	10000
Buste per confezione:	1	Peso lordo cartone (g)	10625

**MISURE PALLET**

Pallet 80x120	
Cartoni per strato:	9
Strati per pallet:	9
Cartoni per pallet:	81
Altezza totale pallet (cm):	175

**MODALITA' DI SMALTIMENTO RIFIUTI**

I rifiuti:

- Scarto prodotto = assimilabile ai rifiuti urbani possono essere quindi smaltiti nella raccolta dell'organico
- Busta in HDPE = assimilabile ai rifiuti urbani possono essere quindi smaltiti nella raccolta della plastica.
- Scatola di cartone = assimilabile ai rifiuti urbani possono essere quindi smaltiti nella raccolta della carta.

# SCHEDA TECNICA PRODOTTO



IDCAM S.R.L.  
**Sede legale:** Via Caramagni -1° cortile, 14 80047 S.Giuseppe Vesuviano (NA)  
**Uffici:** Via Sarno, 176 80044 S. Gennarello di Ottaviano (NA)  
 tel. 081 5297891 fax. 081 8284329  
**Stabilimento:** Via Raggi, 20 80044 S. Gennarello di Ottaviano (NA)

N. scheda: 63  
 Approvato da: D'Alessandro Carlo Antonio  
 Verifica: Immacolata Montefusco  
 in data: 16/03/2015

Ed.: 01  
 Rev.: 05

## INFORMAZIONI GENERALI

Nome prodotto	Pasta Sfoglia Blocco
Descrizione prodotto	Prodotto artigianale di pasticceria, crudo, composto da un impasto da modellare e farcire. Congelato.
Categoria prodotto	Prodotto da forno crudo e congelato
Codice prodotto	APA012

MISURE PRODOTTO		TOLLERANZA PESO PRODOTTO (±)	
Peso netto medio (g):	1000	10%	
Peso dichiarato (g):	10000		

## SHELF LIFE

Il prodotto conservato ad una temperatura di - 18°C mantiene inalterate le sue caratteristiche per un periodo di 12 mesi dalla data di produzione.

## INGREDIENTI IN ETICHETTA

farina di **FRUMENTO**, margarina [oli e grassi vegetali (palma, girasole in proporzione variabile), acqua, emulsionanti: E471 e lecitine, sale, acidificante: acido citrico, conservante: E202, aromi, colorante: carotenil], acqua, **BURRO**, sale, farina di **FRUMENTO** maltato. Può contenere tracce di **UOVA**, **SOIA** e **FRUTTA A GUSCIO**.

## ALLERGENI PRESENTI E DA CROSS-CONTAMINATION

(+) = Presenza (-) = Assenza (=) = può contenere da cross contamination

ALLERGENE (REG. (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011)	+/-/=
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti deriv	+
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).	+
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci macadamia o noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), e i loro prodotti.	=
Sedano e prodotti a base di sedano.	-
Senape e prodotti a base di senape.	-
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	-
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO <sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.	-
Lupini e prodotti a base di lupini.	-
Molluschi e prodotti a base di molluschi.	-

## ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

Il Fornitore, sotto la propria responsabilità, dichiara :

	OGM(Presenza dichiarata)	Ingrediente a rischio(< 0,9%)	Assenza
Mais			Assenza
Soia			Assenza
Colza			Assenza

## MODALITA' DI STOCCAGGIO

- Il prodotto deve essere conservato a temperatura non superiore a -18°C.
- Se scongelato non ricongelare, consumare entro 24 ore.

**MODALITA' DI TRASPORTO**

- Il prodotto deve essere trasportato in regime di freddo alla temperatura di -18°C (+/- 3).
- Si consiglia di garantire il mantenimento della catena del freddo durante il tragitto per non recare danni al prodotto.

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**

Scongelare il prodotto a temperatura refrigerata, modellare, riempire il prodotto con farcitura e cuocere.

**INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE**

	U.M.	Valori Limite
Carica totale	c.f.u/g	10 <sup>7</sup>
Coliformi	c.f.u/g	10 <sup>4</sup>
Escherichia coli	c.f.u/g	10 <sup>3</sup>
Stafilococchi coagulasi positivi	c.f.u/g	5x10 <sup>2</sup>
<i>Salmonella spp</i> *	c.f.u/25g	assente
<i>Listeria monocyt.</i> *	c.f.u/25g	assente
Streptococchi fecali	c.f.u/g	10 <sup>2</sup>
Enterobatteri	c.f.u/g	10 <sup>3</sup>
<i>Bacillus cereus</i>	c.f.u/g	5x10 <sup>2</sup>
Yeasts	c.f.u/g	10 <sup>5</sup>
Molds	c.f.u/g	5x10 <sup>3</sup>

*Salmonella spp e Listeria monocytogenes spp. vengono determinati a rotazione\**

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE**

Valori medi per	100 g	U.M	% AR*
Energia	400	kcal	20%
	1669	kJ	
Grassi	26	g	37%
di cui acidi grassi saturi	13,8	g	69%
Carboidrati	52	g	20%
di cui zuccheri	1,45	g	2%
Fibra alimentare	1,3	g	-
Proteine	6,7	g	13%
Sale	0,87	g	15%

\*Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)

**INFORMAZIONI LOGISTICHE**

Imballo Primario		Imballo Secondario	
Materiale:	busta in HDPE	Materiale:	cartone
Lunghezza (mm):	600	Lunghezza (mm):	377
Larghezza(mm)/	730 / 45	Larghezza (mm)/	242 /
Altezza (mm):	/	Altezza (mm):	170
Peso (g):	20,5	Tolleranza peso (g):	405- 420
Pezzi per busta:	10	Peso dichiarato (g)	10000
Buste per confezione:	1	Peso lordo cartone (g)	10625

**MISURE PALLET**



Pallet 80x120

Cartoni per strato:	9
Strati per pallet:	9
Cartoni per pallet:	81
Altezza totale pallet (cm):	175

**MODALITA' DI SMALTIMENTO RIFIUTI**

I rifiuti:

- Scarto prodotto = assimilabile ai rifiuti urbani possono essere quindi smaltiti nella raccolta dell'organico
- Busta in HDPE = assimilabile ai rifiuti urbani possono essere quindi smaltiti nella raccolta della plastica.
- Scatola di cartone = assimilabile ai rifiuti urbani possono essere quindi smaltiti nella raccolta della carta.

<b>SCHEMA TECNICA PRODOTTO</b>		<i>Immagine prodotto (solo a scopo illustrativo)</i>
		
IDCAM S.R.L. <b>Sede legale:</b> Via Caramagni -1° cortile, 14 80047 S.Giuseppe Vesuviano (NA) <b>Uffici:</b> Via Sarno, 176 80044 S. Gennarello di Ottaviano (NA) tel. 081 5297891 fax. 081 8284329 <b>Stabilimento:</b> Via Raggi,20 80044 S. Gennarello di Ottaviano (NA)		

N. Scheda: 69  
 Approvato da: D'Alessandro Carlo Antonio  
 Verifica: Immacolata Montefusco  
 in data: 16/03/2015

Ed.: 01  
 Rev.: 05

INFORMAZIONI GENERALI	
Nome prodotto	Tappi per Sfogliatella Napoletana Micro
Descrizione prodotto	Prodotto dolciario da forno, crudo, composto da un impasto di sfoglia riccia arrotolato e tagliato. Congelato
Categoria prodotto	Prodotto dolciario da forno crudo e congelato.
Codice prodotto	MTA027

MISURE PRODOTTO		TOLLERANZA PESO PRODOTTO (±)	
Peso netto medio (g):	14	10%	
Peso dichiarato (g):	10.000		

SHELF LIFE
Il prodotto conservato ad una temperatura di - 18 °C mantiene inalterate le sue caratteristiche per un periodo di 12 mesi dalla data di produzione.

INGREDIENTI IN ETICHETTA
farina di <b>FRUMENTO</b> , acqua, strutto [strutto raffinato, antiossidante: E320], zucchero, sale. Può contenere tracce di <b>LATTE</b> e <b>UOVA</b> .

ALLERGENI PRESENTI E DA CROSS-CONTAMINATION	
(+)= Presenza (-) = Assenza (=) = può contenere da cross contamination	
ALLERGENE (REG. (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011)	+/-/=
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.	+
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).	=
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci macadamia o noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), e i loro prodotti.	-
Sedano e prodotti a base di sedano.	-
Senape e prodotti a base di senape.	-
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	-
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO <sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.	-
Lupini e prodotti a base di lupini.	-
Molluschi e prodotti a base di molluschi.	-

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI			
Il Fornitore, sotto la propria responsabilità, dichiara :			
	OGM(Presenza dichiarata)	Ingrediente a rischio(< 0,9%)	Assenza
Mais			Assenza
Soia			Assenza
Colza			Assenza

**MODALITA' DI STOCCAGGIO**

- Il prodotto deve essere conservato a temperatura non superiore a -18° C
- Se scongelato non ricongelare, consumare entro 24 ore.

**MODALITA' DI TRASPORTO**

- Il prodotto deve essere trasportato in regime di freddo alla temperatura di -18°C (+/- 3).
- Si consiglia di garantire il mantenimento della catena del freddo durante il tragitto per non recare danni al prodotto.

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**

Scongelare il prodotto a temperatura refrigerata per almeno 48 ore, riempire il prodotto con farcitura e cuocere per 25 minuti circa in forno ventilato preriscaldato a 200° C.

**INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE**

	U.M.	Valori Limite
Carica totale	c.f.u/g	10 <sup>7</sup>
Coliformi	c.f.u/g	10 <sup>4</sup>
Escherichia coli	c.f.u/g	10 <sup>3</sup>
Stafilococchi coagulasi positivi	c.f.u/g	5x10 <sup>2</sup>
<i>Salmonella spp</i> *	c.f.u/25g	assente
<i>Listeria monocyt.</i> *	c.f.u/25g	assente
Streptococchi fecali	c.f.u/g	10 <sup>2</sup>
Enterobatteri	c.f.u/g	10 <sup>3</sup>
<i>Bacillus cereus</i>	c.f.u/g	5x10 <sup>2</sup>
Lieviti	c.f.u/g	10 <sup>5</sup>
Muffe	c.f.u/g	5x10 <sup>3</sup>

*Salmonella spp e Listeria monocytogenes spp. vengono determinati a rotazione\**

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE**

Valori medi per	100 g	1 pezzo (14 g)	U.M	% AR* per 1 pezzo
Energia	322	45	kcal	2%
Grassi	1342	188	kJ	
	18	2,5	g	4%
di cui acidi grassi saturi	6,5	0,9	g	5%
Carboidrati	30	4,2	g	2%
di cui zuccheri	3,5	0,5	g	1%
Fibra alimentare	4,9	0,7	g	-
Proteine	6,8	1	g	2%
Sale	1,5	0,2	g	4%

\*Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)

**INFORMAZIONI LOGISTICHE**

Imballo Primario		Imballo Secondario	
Materiale:	busta in HDPE	Materiale:	cartone
Lunghezza (mm):	850	Lunghezza (mm):	380
Larghezza (mm)/spessore	580/25	Larghezza (mm):	410
Peso (g):	18	Altezza (mm):	80
Buste per confezione:	1	Peso (g):	527
Numero pezzi:	/	Peso dichiarato (g)	10000
		Peso lordo cartone (g)	10545

**MISURE PALLET**

Pallet 80x120



Cartoni per strato:	6
Strati per pallet:	18
Cartoni per pallet:	108
Altezza totale pallet (cm):	144

**MODALITA' DI SMALTIMENTO RIFIUTI**

I rifiuti:

- Scarto prodotto = assimilabile ai rifiuti urbani possono essere quindi smaltiti nella raccolta dell'organico
- Busta in HDPE = assimilabile ai rifiuti urbani possono essere quindi smaltiti nella raccolta della plastica
- Scatola di cartone = assimilabile ai rifiuti urbani possono essere quindi smaltiti nella raccolta della carta.



<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>		Immagine prodotto (solo a scopo illustrativo)
		
IDCAM S.R.L. <b>Sede legale:</b> Via Caramagni -1° cortile, 14 80047 S.Giuseppe Vesuviano (NA) <b>Uffici:</b> Via Sarno, 176 80044 S. Gennarelli di Ottaviano (NA) tel. 081 5297891 fax. 081 8284329 <b>Stabilimento:</b> Via Raggi,20 80044 S. Gennarelli di Ottaviano (NA)		

N. Scheda: 68  
 Approvato da: D'Alessandro Carlo Antonio  
 Verifica: Immacolata Montefusco  
 in data: 16/03/2015

Ed.: 01  
 Rev.: 05

INFORMAZIONI GENERALI	
Nome prodotto	Tappi per Sfogliatella Napoletana Mignon
Descrizione prodotto	Prodotto dolciario da forno, crudo, composto da un impasto di sfoglia riccia arrotolato e tagliato. Congelato
Categoria prodotto	Prodotto dolciario da forno crudo e congelato.
Codice prodotto	MTA026

MISURE PRODOTTO		TOLLERANZA PESO PRODOTTO (±)	
Peso netto medio (g):	16	10%	
Peso dichiarato (g):	6.000		

SHELF LIFE
Il prodotto conservato ad una temperatura di - 18 °C mantiene inalterate le sue caratteristiche per un periodo di 12 mesi dalla data di produzione.

INGREDIENTI IN ETICHETTA
farina di <b>FRUMENTO</b> , acqua, strutto [strutto raffinato, antiossidante: E320], zucchero, sale. Può contenere tracce di <b>LATTE</b> e <b>UOVA</b> .

ALLERGENI PRESENTI E DA CROSS-CONTAMINATION	
(+)= Presenza (-)= Assenza (=) = può contenere da cross contamination	
<b>ALLERGENE (REG. (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011)</b>	+/-/=
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.	+
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).	=
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci macadamia o noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), e i loro prodotti.	-
Sedano e prodotti a base di sedano.	-
Senape e prodotti a base di senape.	-
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	-
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.	-
Lupini e prodotti a base di lupini.	-
Molluschi e prodotti a base di molluschi.	-

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI			
Il Fornitore, sotto la propria responsabilità, dichiara :			
	OGM(Presenza dichiarata)	Ingrediente a rischio(< 0,9%)	Assenza
Mais			Assenza
Soia			Assenza
Colza			Assenza

**MODALITA' DI STOCCAGGIO**

- Il prodotto deve essere conservato a temperatura non superiore a -18° C
- Se scongelato non ricongelare, consumare entro 24 ore.

**MODALITA' DI TRASPORTO**

- Il prodotto deve essere trasportato in regime di freddo alla temperatura di -18°C (+/- 3).
- Si consiglia di garantire il mantenimento della catena del freddo durante il tragitto per non recare danni al prodotto.

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**

Scongelerare il prodotto a temperatura refrigerata per almeno 48 ore, riempire il prodotto con farcitura e cuocere per 25-30 minuti circa in forno ventilato preriscaldato a 200° C.

**INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE**

	U.M.	Valori Limite
Carica totale	c.f.u/g	10 <sup>7</sup>
Coliformi	c.f.u/g	10 <sup>4</sup>
Escherichia coli	c.f.u/g	10 <sup>3</sup>
Stafilococchi coagulasi positivi	c.f.u/g	5x 10 <sup>2</sup>
<i>Salmonella spp</i> *	c.f.u/25g	assente
<i>Listeria monocyt.</i> *	c.f.u/25g	assente
Streptococchi fecali	c.f.u/g	10 <sup>2</sup>
Enterobatteri	c.f.u/g	10 <sup>3</sup>
<i>Bacillus cereus</i>	c.f.u/g	5x 10 <sup>2</sup>
Lieviti	c.f.u/g	10 <sup>5</sup>
Muffe	c.f.u/g	5x10 <sup>3</sup>

*Salmonella spp e Listeria monocytogenes spp. vengono determinati a rotazione\**

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE**

Valori medi per	100 g	1 pezzo (16 g)	U.M	% AR* per 1 pezzo
	322	206	kcal	10%
Energia	1342	859	kJ	
Grassi	18	2,2	g	3%
di cui acidi grassi saturi	6,5	4,2	g	21%
Carboidrati	30	19	g	7%
di cui zuccheri	3,5	1,9	g	2%
Fibra alimentare	4,9	3,1	g	-
Proteine	6,8	4,4	g	9%
Sale	1,5	1,0	g	16%

\*Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)

**INFORMAZIONI LOGISTICHE**

Imballo Primario		Imballo Secondario	
Materiale:	busta di polietilene	Materiale:	cartone
Lunghezza (mm):	850	Lunghezza (mm):	380
Larghezza (mm)/spessore (µm)	580/25	Larghezza (mm):	410
Peso (g):	18	Altezza (mm):	80
Buste per confezione:	1	Peso (g):	527
N.pezzi:	/	Peso dichiarato (g)	6000
		Peso lordo cartone (g)	6545

**MISURE PALLET**



Pallet 80x120

Cartoni per strato:	6
Strati per pallet:	18
Cartoni per pallet:	108
Altezza totale pallet (cm):	144

**MODALITA' DI SMALTIMENTO RIFIUTI**

I rifiuti:

- Scarto prodotto = assimilabile ai rifiuti urbani possono essere quindi smaltiti nella raccolta dell'organico
- Busta in HDPE = assimilabile ai rifiuti urbani possono essere quindi smaltiti nella raccolta della plastica
- Scatola di cartone = assimilabile ai rifiuti urbani possono essere quindi smaltiti nella raccolta della carta.

<b>SCHEMA TECNICA PRODOTTO</b>		<i>Immagine prodotto (solo a scopo illustrativo)</i>
		
IDCAM S.R.L. <b>Sede legale:</b> Via Caramagni -1° cortile, 14 80047 S.Giuseppe Vesuviano (NA) <b>Uffici:</b> Via Sarno, 176 80044 S. Gennarello di Ottaviano (NA) tel. 081 5297891 fax. 081 8284329 <b>Stabilimento:</b> Via Raggi,20 80044 S. Gennarello di Ottaviano (NA)		

N. Scheda: 67  
 Approvato da: D'Alessandro Carlo Antonio  
 Verifica: Immacolata Montefusco  
 in data: 16/03/2015

Ed.: 01  
 Rev.: 05

INFORMAZIONI GENERALI	
Nome prodotto	Tappi per Sfogliatella Napoletana
Descrizione prodotto	Prodotto dolciario da forno, crudo, composto da un impasto di sfoglia riccia arrotolato e tagliato. Congelato
Categoria prodotto	Prodotto dolciario da forno crudo e congelato.
Codice prodotto	ATA025

MISURE PRODOTTO		TOLLERANZA PESO PRODOTTO (±)	
Peso netto medio (g):	54	5%	
Numero pezzi:	150		
Peso dichiarato (g):	7.695		

SHELF LIFE
Il prodotto conservato ad una temperatura di - 18 °C mantiene inalterate le sue caratteristiche per un periodo di 12 mesi dalla data di produzione.

INGREDIENTI IN ETICHETTA
farina di <b>FRUMENTO</b> , acqua, strutto [strutto raffinato, antiossidante: E320], zucchero, sale. Può contenere tracce di <b>LATTE</b> e <b>UOVA</b> .

ALLERGENI PRESENTI E DA CROSS-CONTAMINATION	
(+)= Presenza (-) = Assenza (=) = può contenere da cross contamination	
ALLERGENE (REG. (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011)	+/-/=
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.	+
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).	=
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci macadamia o noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), e i loro prodotti.	-
Sedano e prodotti a base di sedano.	-
Senape e prodotti a base di senape.	-
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	-
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO <sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.	-
Lupini e prodotti a base di lupini.	-
Molluschi e prodotti a base di molluschi.	-

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI			
Il Fornitore, sotto la propria responsabilità, dichiara :			
	OGM(Presenza dichiarata)	Ingrediente a rischio(< 0,9%)	Assenza
Mais			Assenza
Soia			Assenza
Colza			Assenza

**MODALITA' DI STOCCAGGIO**

- Il prodotto deve essere conservato a temperatura non superiore a -18°C.
- Se scongelato non ricongelare, consumare entro 24 ore.

**MODALITA' DI TRASPORTO**

- Il prodotto deve essere trasportato in regime di freddo alla temperatura di -18°C (+/- 3).
- Si consiglia di garantire il mantenimento della catena del freddo durante il tragitto per non recare danni al prodotto.

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**

Scongelare il prodotto a temperatura refrigerata per almeno 48 ore, riempire il prodotto con farcitura e cuocere per 30-35 minuti circa in forno ventilato preriscaldato a 200° C.

**INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE**

	U.M.	Valori Limite
Carica totale	c.f.u/g	10 <sup>7</sup>
Coliformi	c.f.u/g	10 <sup>4</sup>
Escherichia coli	c.f.u/g	10 <sup>3</sup>
Stafilococchi coagulasi positivi	c.f.u/g	5x 10 <sup>2</sup>
<i>Salmonella spp</i> *	c.f.u/25g	assente
<i>Listeria monocyt.</i> *	c.f.u/25g	assente
Streptococchi fecali	c.f.u/g	10 <sup>2</sup>
Enterobatteri	c.f.u/g	10 <sup>3</sup>
<i>Bacillus cereus</i>	c.f.u/g	5x 10 <sup>2</sup>
Lieviti	c.f.u/g	10 <sup>5</sup>
Muffe	c.f.u/g	5x10 <sup>3</sup>

*Salmonella spp e Listeria monocytogenes spp. vengono determinati a rotazione\**

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE**

Valori medi per	100 g	1 pezzo (54 g)	U.M	% AR* per 1 pezzo
	322	174	kcal	9%
Energia	1342	725	kJ	
Grassi	18	9,8	g	14%
di cui acidi grassi saturi	6,5	3,5	g	18%
Carboidrati	30	16	g	6%
di cui zuccheri	3,5	1,9	g	2%
Fibra alimentare	4,9	2,6	g	-
Proteine	6,8	3,7	g	7%
Sale	1,5	0,8	g	14%

\*Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)

**INFORMAZIONI LOGISTICHE**

Imballo Primario		Imballo Secondario	
Materiale:	busta in HDPE	Materiale:	cartone
Lunghezza (mm):	850	Lunghezza (mm):	380
Larghezza (mm)/spessore (µm):	580/25	Larghezza (mm):	410
Peso (g):	18	Altezza (mm):	80
Buste per confezione:	1	Peso (g):	527
Numero pezzi:	150	Peso dichiarato (g)	7695
		Peso lordo cartone (g)	8240

**MISURE PALLET**

Pallet 80x120

Cartoni per strato:	6
Strati per pallet:	18
Cartoni per pallet:	108
Altezza totale pallet (cm):	144

**MODALITA' DI SMALTIMENTO RIFIUTI**

I rifiuti:

- Scarto prodotto = assimilabile ai rifiuti urbani possono essere quindi smaltiti nella raccolta dell'organico
- Busta in HDPE = assimilabile ai rifiuti urbani possono essere quindi smaltiti nella raccolta della plastica
- Scatola di cartone = assimilabile ai rifiuti urbani possono essere quindi smaltiti nella raccolta della carta.

<b>SCHEMA TECNICA PRODOTTO</b>		<i>Immagine prodotto (solo a scopo illustrativo)</i>
		
IDCAM S.R.L. <b>Sede legale:</b> Via Caramagni -1° cortile, 14 80047 S.Giuseppe Vesuviano (NA) <b>Uffici:</b> Via Sarno, 176 80044 S. Gennarello di Ottaviano (NA) tel. 081 5297891 fax. 081 8284329 <b>Stabilimento:</b> Via Raggi,20 80044 S. Gennarello di Ottaviano (NA)		

N. Scheda: 66  
 Approvato da: D'Alessandro Carlo Antonio  
 Verifica: Immacolata Montefusco  
 in data: 16/03/2015

Ed.: 01  
 Rev.: 05

INFORMAZIONI GENERALI	
Nome prodotto	Tappi per Sfogliatella Napoletana Santa Rosa
Descrizione prodotto	Prodotto dolciario da forno, crudo, composto da un impasto di sfoglia riccia arrotolato e tagliato. Congelato
Categoria prodotto	Prodotto dolciario da forno crudo e congelato.
Codice prodotto	ATA027

MISURE PRODOTTO		TOLLERANZA PESO PRODOTTO (±)	
Peso netto medio (g):	64	5%	
Numero pezzi:	125		
Peso dichiarato (g):	7.600		

SHELF LIFE
Il prodotto conservato ad una temperatura di - 18 °C mantiene inalterate le sue caratteristiche per un periodo di 12 mesi dalla data di produzione.

INGREDIENTI IN ETICHETTA
farina di <b>FRUMENTO</b> , acqua, strutto [strutto raffinato, antiossidante: E320], zucchero, sale. Può contenere tracce di <b>LATTE</b> e <b>UOVA</b> .

ALLERGENI PRESENTI E DA CROSS-CONTAMINATION	
(+)= Presenza (-) = Assenza (=) = può contenere da cross contamination	
ALLERGENE (REG. (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011)	+/-/=
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.	+
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).	=
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci macadamia o noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), e i loro prodotti.	-
Sedano e prodotti a base di sedano.	-
Senape e prodotti a base di senape.	-
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	-
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.	-
Lupini e prodotti a base di lupini.	-
Molluschi e prodotti a base di molluschi.	-

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI			
Il Fornitore, sotto la propria responsabilità, dichiara :			
	OGM(Presenza dichiarata)	Ingrediente a rischio(< 0,9%)	Assenza
Mais			Assenza
Soia			Assenza
Colza			Assenza

**MODALITA' DI STOCCAGGIO**

- Il prodotto deve essere conservato a temperatura non superiore a -18° C
- Se scongelato non ricongelare, consumare entro 24 ore.

**MODALITA' DI TRASPORTO**

- Il prodotto deve essere trasportato in regime di freddo alla temperatura di -18°C (+/- 3).
- Si consiglia di garantire il mantenimento della catena del freddo durante il tragitto per non recare danni al prodotto.

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**

Scongelare il prodotto a temperatura refrigerata per almeno 48 ore, riempire il prodotto con farcitura e cuocere per 30-35 minuti circa in forno ventilato preriscaldato a 200° C.

**INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE**

	U.M.	Valori Limite
Carica totale	c.f.u/g	10 <sup>7</sup>
Coliformi	c.f.u/g	10 <sup>4</sup>
Escherichia coli	c.f.u/g	10 <sup>3</sup>
Stafilococchi coagulasi positivi	c.f.u/g	5x10 <sup>2</sup>
<i>Salmonella spp</i> *	c.f.u/25g	assente
<i>Listeria monocyt.</i> *	c.f.u/25g	assente
Streptococchi fecali	c.f.u/g	10 <sup>2</sup>
Enterobatteri	c.f.u/g	10 <sup>3</sup>
<i>Bacillus cereus</i>	c.f.u/g	5x10 <sup>2</sup>
Lieviti	c.f.u/g	10 <sup>5</sup>
Muffe	c.f.u/g	5x10 <sup>3</sup>

*Salmonella spp e Listeria monocytogenes spp. vengono determinati a rotazione\**

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE**

Valori medi per	100 g	1 pezzo (64 g)	U.M	% AR* per 1 pezzo
Energia	322	206	kcal	10%
Grassi	1342	859	kJ	
	18	2,2	g	3%
di cui acidi grassi saturi	6,5	4,2	g	21%
Carboidrati	30	19	g	7%
di cui zuccheri	3,5	1,9	g	2%
Fibra alimentare	4,9	3,1	g	-
Proteine	6,8	4,4	g	9%
Sale	1,5	1,0	g	16%

\*Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)

**INFORMAZIONI LOGISTICHE**

Imballo Primario		Imballo Secondario	
Materiale:	busta in HDPE	Materiale:	cartone
Lunghezza (mm):	850	Lunghezza (mm):	380
Larghezza (mm)/spessore (µm):	580/25	Larghezza (mm):	410
Peso (g):	18	Altezza (mm):	80
Buste per confezione:	1	Peso (g):	527
Numero pezzi:	125	Peso dichiarato (g)	7600
		Peso lordo cartone (g)	8145

**MISURE PALLET**

Pallet 80x120

Cartoni per strato:	6
Strati per pallet:	18
Cartoni per pallet:	108
Altezza totale pallet (cm):	144

**MODALITA' DI SMALTIMENTO RIFIUTI**

I rifiuti:

- Scarto prodotto = assimilabile ai rifiuti urbani possono essere quindi smaltiti nella raccolta dell'organico
- Busta in HDPE = assimilabile ai rifiuti urbani possono essere quindi smaltiti nella raccolta della plastica.
- Scatola di cartone = assimilabile ai rifiuti urbani possono essere quindi smaltiti nella raccolta della carta.