

SCHEDA TECNICA PRODOTTO		<i>Immagine prodotto dopo cottura (solo a scopo illustrativo)</i>
	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: 49
 Approvato da: D'Alessandro Carlo Antonio
 Verifica: Immacolata Montefusco
 in data: 16/03/2015

Ed.: 01
 Rev.: 05

INFORMAZIONI GENERALI	
Nome prodotto	Mini Quiche con Formaggio
Descrizione prodotto	Prodotto artigianale, crudo, composto da pasta brisée al burro ripieno con formaggio. Congelato.
Categoria prodotto	Prodotto da forno crudo e congelato
Codice prodotto	MQUBF1

MISURE PRODOTTO		TOLLERANZA PESO PRODOTTO (±)	
Peso netto medio (g):	25	5%	
Numero pezzi:	80		
Peso dichiarato (g):	1900		

SHELF LIFE
Il prodotto conservato ad una temperatura di - 18 °C mantiene inalterate le sue caratteristiche per un periodo di 9 mesi dalla data di produzione.

INGREDIENTI IN ETICHETTA
acqua, farina di FRUMENTO , UOVA , BURRO 12%, FORMAGGIO Grana Padano 6% [LATTE , sale, caglio, conservante: lisozima proteina dell' UOVO], FORMAGGIO Emmental 4% [LATTE pastorizzato, sale, fermenti lattici], LATTE scremato in polvere, addensante [amido modificato, destrosio], zucchero, sale, spezie. Può contenere tracce di 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			
<i>Il Fornitore, sotto la propria responsabilità, dichiara:</i>			
	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

Sistemare i prodotti con i propri pirottini sulla teglia a 2 cm l'uno dall'altro. Cuocere in forno ventilato preriscaldato ad una temperatura di 180°C per 20-22 minuti. Lasciare riposare i prodotti appena sfornati per circa 10 minuti. Servire caldi.

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

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

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

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per	100 g	1 pezzo (25 g)	U.M	% AR* per 1 pezzo
Energia	294	74	kcal	15%
	1213	303	kJ	
Grassi	16	3,9	g	6%
di cui acidi grassi saturi	4,9	1,2	g	6%
Carboidrati	24	5,9	g	2%
di cui zuccheri	5,6	1,4	g	2%
Fibra alimentare	2,8	0,7	g	-
Proteine	12,9	3,2	g	6%
Sale	0,8	0,2	g	3%

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

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Imballo Primario		Imballo Secondario	
Materiale:	Pirottini in cartoncino e PET	Materiale:	carta larice
Formato fondo e sviluppo:	35 / 75	Materiale:	cartone
Grammatura (g/mq):	330	Lunghezza (mm):	287
Peso (g) (circa):	2	Spessore (µm):	56 (+/-)
N. pezzi	80	Dimensioni (cm):	25,5x26,5
Materiale:	Scatola fustellata	Lunghezza (mm):	500
Lunghezza (mm):	240	Larghezza (mm):	400
Larghezza (mm)	285	Peso (g):	10
Peso (g):	18	Peso lordo cartone (g)	2180
n° per confezione:	4	Buste per confezione	1
n° per fori:	20		

MISURE PALLET

Pallet 80x120x150	
Cartoni per strato:	12
Strati per pallet:	15
Cartoni per pallet:	180
Altezza totale pallet (cm):	150

MODALITA' DI SMALTIMENTO RIFIUTI

- I rifiuti:
- Scarto prodotto = assimilabile ai rifiuti urbani possono essere quindi smaltiti nella raccolta dell'organico
 - Carta larice = assimilabile ai rifiuti urbani possono essere quindi smaltiti nella raccolta dell'indifferenziato
 - Busta di plastica per alimenti, pirottino= assimilabile ai rifiuti urbani possono essere quindi smaltiti nella raccolta della plastica
 - Scatola di cartone, fustella = assimilabile ai rifiuti urbani possono essere quindi smaltiti nella raccolta della carta.

SCHEMA TECNICA PRODOTTO		<i>Immagine prodotto dopo cottura (solo a scopo illustrativo)</i>
		
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: 54
 Approvato da: D'Alessandro Carlo Antonio
 Verifica: Immacolata Montefusco
 in data: 16/03/2015

Ed.: 01
 Rev.: 05

INFORMAZIONI GENERALI	
Nome prodotto	Mini Quiche con Piselli e Carote
Descrizione prodotto	Prodotto artigianale, crudo, composto da pasta bris�e al burro ripieno con piselli e carote. Congelato.
Categoria prodotto	Prodotto da forno crudo e congelato
Codice prodotto	MQUBP4

MISURE PRODOTTO		TOLLERANZA PESO PRODOTTO (±)	
Peso netto medio (g):	25	5%	
Numero pezzi:	80		
Peso dichiarato (g):	1900		

SHELF LIFE
Il prodotto conservato ad una temperatura di - 18 °C mantiene inalterate le sue caratteristiche per un periodo di 9 mesi dalla data di produzione.

INGREDIENTI IN ETICHETTA
acqua, farina di FRUMENTO , carote 13,2%, piselli finissimi 13,2%, UOVA , BURRO 9,4%, FORMAGGIO Emmental 4% [LATTE pastorizzato, sale, fermenti lattici], LATTE scremato in polvere, addensante [amido modificato, destrosio], zucchero, sale, spezie, erbe aromatiche. Può contenere tracce di SOIA e FRUTTA A GUSCIO .

ALLERGENI PRESENTI E DA CROSS-CONTAMINATION	
(+)= Presenza (-)= Assenza (=) = pu� contenere da cross contamination	
ALLERGENE (REG. (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011)	+/-/=
Cereali contenenti glutine, cio�: 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 acagi� (<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 cos� 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 responsabilit�, 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

Sistemare i prodotti con i propri pirottini sulla teglia a 2 cm l'uno dall'altro. Cuocere in forno ventilato preriscaldato ad una temperatura di 180°C per 20-22 minuti. Lasciare riposare i prodotti appena sfornati per circa 10 minuti. Servire caldi.

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	U.M.	Valori Limite
Carica totale	c.f.u/g	10 ⁷
Coliformi	c.f.u/g	10 ⁴
Escherichia coli	c.f.u/g	10 ³
Stafilococchi coagulasi positivi	c.f.u/g	5x 10 ²
<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 ²
Enterobatteri	c.f.u/g	10 ³
<i>Bacillus cereus</i>	c.f.u/g	5x 10 ²
Lieviti	c.f.u/g	10 ⁵
Muffe	c.f.u/g	5x10 ³

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

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per	100 g	1 pezzo (25 g)	U.M	% AR* per 1 pezzo
Energia	268	67	kcal	14%
	1122	281	kJ	
Grassi	12	3,1	g	4%
di cui acidi grassi saturi	1,2	0,3	g	2%
Carboidrati	23	5,7	g	2%
di cui zuccheri	5,3	1,3	g	1%
Fibra alimentare	2,4	0,6	g	-
Proteine	15	3,7	g	7%
Sale	0,8	0,2	g	3%

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

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Imballo Primario				Imballo Secondario	
Materiale:	Pirottini in cartoncino e PET	Materiale:	carta larice	Materiale:	cartone
Formato fondo e sviluppo:	35 / 75	Grammatura (g/m ²):	63 (+/-2)	Lunghezza (mm):	287
Grammatura (g/mq):	330	Spessore (µm):	56 (+/-)	Larghezza (mm)/	239 / 757
Peso (g) (circa):	2	Dimensioni (cm):	25,5x26,5	Grammatura(g/mq):	
N. pezzi	80	Materiale:	busta alimentare	Altezza (mm):	90
Materiale:	Scatola fustellata	Lunghezza (mm):	500	Peso cartone (g):	263- 270
Lunghezza (mm):	240	Larghezza (mm):	400	Peso dichiarato (g)	1900
Larghezza (mm)	285	Peso (g):	10	Peso lordo cartone (g)	2180
Peso (g):	18	Buste per	1		
n° per confezione:	4				
n° per fori:	20				

MISURE PALLET

Pallet 80x120x150

Cartoni per strato:	12
Strati per pallet:	15
Cartoni per pallet:	180
Altezza totale pallet (cm):	150

MODALITA' DI SMALTIMENTO RIFIUTI

I rifiuti:

- Scarto prodotto = assimilabile ai rifiuti urbani possono essere quindi smaltiti nella raccolta dell'organico
- Carta larice = assimilabile ai rifiuti urbani possono essere quindi smaltiti nella raccolta dell'indifferenziato
- Busta di plastica per alimenti, pirottino= assimilabile ai rifiuti urbani possono essere quindi smaltiti nella raccolta della plastica
- Scatola di cartone, fustella = assimilabile ai rifiuti urbani possono essere quindi smaltiti nella raccolta della carta.

SCHEMA TECNICA PRODOTTO		<i>Immagine prodotto dopo cottura (solo a scopo illustrativo)</i>
	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: 53
 Approvato da: D'Alessandro Carlo Antonio
 Verifica: Immacolata Montefusco
 in data: 16/03/2015

Ed.: 01
 Rev.: 05

INFORMAZIONI GENERALI	
Nome prodotto	Mini Quiche con Zucchine
Descrizione prodotto	Prodotto artigianale, crudo, composto da pasta bris�e al burro ripieno con zucchine. Congelato.
Categoria prodotto	Prodotto da forno crudo e congelato
Codice prodotto	MQUBZ5

MISURE PRODOTTO		TOLLERANZA PESO PRODOTTO (±)	
Peso netto medio (g):	25	5%	
Numero pezzi:	80		
Peso dichiarato (g):	1900		

SHELF LIFE
Il prodotto conservato ad una temperatura di - 18 °C mantiene inalterate le sue caratteristiche per un periodo di 9 mesi dalla data di produzione.

INGREDIENTI IN ETICHETTA
acqua, zucchine 26%, farina di FRUMENTO, UOVA, BURRO 9,4%, FORMAGGIO Emmental [LATTE pastorizzato, sale, fermenti lattici], LATTE scremato in polvere, addensante [amido modificato, destrosio], zucchero, sale, spezie, erbe aromatiche. Può contenere tracce di 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, cio�: 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 acagi� (Anacardium occidentale), 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 cos� 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 responsabilit�, 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

Sistemare i prodotti con i propri pirottini sulla teglia a 2 cm l'uno dall'altro. Cuocere in forno ventilato preriscaldato ad una temperatura di 180°C per 20-22 minuti. Lasciare riposare i prodotti appena sfornati per circa 10 minuti. Servire caldi.

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	U.M.	Valori Limite
Carica totale	c.f.u/g	10 ⁷
Coliformi	c.f.u/g	10 ⁴
Escherichia coli	c.f.u/g	10 ³
Stafilococchi coagulasi positivi	c.f.u/g	5x 10 ²
<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 ²
Enterobatteri	c.f.u/g	10 ³
<i>Bacillus cereus</i>	c.f.u/g	5x 10 ²
Lieviti	c.f.u/g	10 ⁵
Muffe	c.f.u/g	5x10 ³

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

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per	100 g	1 pezzo (25 g)	U.M	% AR* per 1 pezzo
Energia	178	45	kcal	2%
	742	186	kJ	
Grassi	10,4	2,6	g	4%
di cui acidi grassi saturi	0,9	0,2	g	1%
Carboidrati	23,3	5,8	g	2%
di cui zuccheri	6,5	1,6	g	2%
Fibra alimentare	4,5	1,1	g	5%
Proteine	8,5	2,1	g	4%
Sale	0,9	0,2	g	3%

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

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Imballo Primario		Imballo Secondario		Imballo Terziario	
Materiale:	Pirottini in cartoncino e PET	Materiale:	carta larice	Materiale:	cartone
Formato fondo e sviluppo:	35 / 75	Grammatura (g/m ²):	63 (+/-2)	Lunghezza (mm):	287
Grammatura (g/mq):	330	Spessore (µm):	56 (+/-)	Larghezza (mm)/	239 / 757
Peso (g) (circa):	2	Dimensioni (cm):	25,5x26,5	Grammatura(g/mq):	
N. pezzi	80	Materiale:	busta alimentare	Altezza (mm):	90
Materiale:	Scatola fustellata	Lunghezza (mm):	500	Peso cartone (g):	263- 270
Lunghezza (mm):	240	Larghezza (mm):	400	Peso dichiarato (g)	1900
Larghezza (mm)	285	Peso (g):	10	Peso lordo cartone (g)	2180
Peso (g):	18	Buste per	1		
n° per confezione:	4				
n° per fori:	20				

MISURE PALLET

Pallet 80x120x150

Cartoni per strato:	12
Strati per pallet:	15
Cartoni per pallet:	180
Altezza totale pallet (cm):	150

MODALITA' DI SMALTIMENTO RIFIUTI

I rifiuti:

- Scarto prodotto = assimilabile ai rifiuti urbani possono essere quindi smaltiti nella raccolta dell'organico
- Carta larice = assimilabile ai rifiuti urbani possono essere quindi smaltiti nella raccolta dell'indifferenziato
- Busta di plastica per alimenti, pirottino= assimilabile ai rifiuti urbani possono essere quindi smaltiti nella raccolta della plastica
- Scatola di cartone, fustella = assimilabile ai rifiuti urbani possono essere quindi smaltiti nella raccolta della carta.

SCHEDA TECNICA PRODOTTO		<i>Immagine prodotto dopo cottura (solo a scopo illustrativo)</i>
	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: 52
 Approvato da: D'Alessandro Carlo Antonio
 Verifica: Immacolata Montefusco
 in data: 16/03/2015

Ed.: 01
 Rev.: 05

INFORMAZIONI GENERALI	
Nome prodotto	Mini Quiche con Funghi
Descrizione prodotto	Prodotto artigianale, crudo, composto da pasta brisée al burro ripieno con funghi champignon. Congelato.
Categoria prodotto	Prodotto da forno crudo e congelato
Codice prodotto	MQUBU6

MISURE PRODOTTO		TOLLERANZA PESO PRODOTTO (±)	
Peso netto medio (g):	25	5%	
Numero pezzi:	80		
Peso dichiarato (g):	1900		

SHELF LIFE
Il prodotto conservato ad una temperatura di - 18 °C mantiene inalterate le sue caratteristiche per un periodo di 9 mesi dalla data di produzione.

INGREDIENTI IN ETICHETTA
acqua, funghi 26% [funghi champignon - Agaricus bisporus], farina di FRUMENTO, UOVA, BURRO 9,4%, FORMAGGIO Emmental [LATTE pastorizzato, sale, fermenti lattici], LATTE scremato in polvere, addensante [amido modificato, destrosio], zucchero, sale, spezie, erbe aromatiche . Può contenere tracce di 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 (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), 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			
<i>Il Fornitore, sotto la propria responsabilità, dichiara :</i>			
	OGM(Presenza dichiarata)	Ingrediente a rischio(< 0,9%)	Assenza
Mais			Assenza
Soia			Assenza
Colza			Assenza

MODALITA' DI STOCCAGGIO
<ul style="list-style-type: none"> • 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

Sistemare i prodotti con i propri pirottini sulla teglia a 2 cm l'uno dall'altro. Cuocere in forno ventilato preriscaldato ad una temperatura di 180°C per 20-22 minuti. Lasciare riposare i prodotti appena sfornati per circa 10 minuti. Servire caldi.

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	U.M.	Valori Limite
Carica totale	c.f.u/g	10 ⁷
Coliformi	c.f.u/g	10 ⁴
Escherichia coli	c.f.u/g	10 ³
Stafilococchi coagulasi positivi	c.f.u/g	5x 10 ²
<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 ²
Enterobatteri	c.f.u/g	10 ³
<i>Bacillus cereus</i>	c.f.u/g	5x 10 ²
Lieviti	c.f.u/g	10 ⁵
Muffe	c.f.u/g	5x10 ³

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

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per	100 g	1 pezzo (25 g)	U.M.	% AR* per 1 pezzo
Energia	289	72	kcal	4%
	1207	302	kJ	
Grassi	12,2	3,1	g	4%
	di cui acidi grassi saturi	2,1	0,5	g
Carboidrati	25,5	6,4	g	2%
	di cui zuccheri	5,8	1,5	g
Fibra alimentare	3,5	0,9	g	-
Proteine	10,8	2,7	g	5%
Sale	0,6	0,2	g	3%

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

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Imballo Primario		Imballo Secondario		Imballo Terziario	
Materiale:	Pirottini in cartoncino e PET	Materiale:	carta larice	Materiale:	cartone
Formato fondo e sviluppo:	35 / 75	Grammatura (g/m ²):	63 (+/-2)	Lunghezza (mm):	287
Grammatura (g/mq):	330	Spessore (µm):	56 (+/-)	Larghezza (mm)/	239 / 757
Peso (g) (circa):	2	Dimensioni (cm):	25,5x26,5	Grammatura(g/mq):	
N. pezzi	80	Materiale:	busta alimentare	Altezza (mm):	90
Materiale:	Scatola fustellata	Lunghezza (mm):	500	Peso cartone (g):	263- 270
Lunghezza (mm):	240	Larghezza (mm):	400	Peso dichiarato (g)	1900
Larghezza (mm)	285	Peso (g):	10	Peso lordo cartone (g)	2180
Peso (g):	18	Buste per	1		
n° per confezione:	4				
n° per fori:	20				

MISURE PALLET

Pallet 80x120x150	
Cartoni per strato:	12
Strati per pallet:	15
Cartoni per pallet:	180
Altezza totale pallet (cm):	150

MODALITA' DI SMALTIMENTO RIFIUTI

- I rifiuti:
- Scarto prodotto = assimilabile ai rifiuti urbani possono essere quindi smaltiti nella raccolta dell'organico
 - Carta larice = assimilabile ai rifiuti urbani possono essere quindi smaltiti nella raccolta dell'indifferenziato
 - Busta di plastica per alimenti, pirottino= assimilabile ai rifiuti urbani possono essere quindi smaltiti nella raccolta della plastica
 - Scatola di cartone, fustella = assimilabile ai rifiuti urbani possono essere quindi smaltiti nella raccolta della carta.

SCHEDA TECNICA PRODOTTO		<i>Immagine prodotto dopo cottura (solo a scopo illustrativo)</i>
	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: 51
 Approvato da: D'Alessandro Carlo Antonio
 Verifica: Immacolata Montefusco
 in data: 16/03/2015

Ed.: 01
 Rev.: 05

INFORMAZIONI GENERALI	
Nome prodotto	Mini Quiche con Spinaci
Descrizione prodotto	Prodotto artigianale, crudo, composto da pasta bris�e al burro ripieno con spinaci. Congelato.
Categoria prodotto	Prodotto da forno crudo e congelato
Codice prodotto	MQUBS3

MISURE PRODOTTO	TOLLERANZA PESO PRODOTTO (±)	
Peso netto medio (g):	25	5%
Numero pezzi:	80	
Peso dichiarato (g):	1900	

SHELF LIFE
Il prodotto conservato ad una temperatura di - 18 °C mantiene inalterate le sue caratteristiche per un periodo di 9 mesi dalla data di produzione.

INGREDIENTI IN ETICHETTA
acqua, spinaci 26%, farina di FRUMENTO , UOVA , BURRO 9.4%, FORMAGGIO Emmental [LATTE pastorizzato, sale, fermenti lattici], LATTE scremato in polvere, addensante [amido modificato, destrosio], zucchero, sale, spezie, erbe aromatiche. Può contenere tracce di SOIA e FRUTTA A GUSCIO .

ALLERGENI PRESENTI E DA CROSS-CONTAMINATION	
(+)= Presenza (-)= Assenza (=) = pu� contenere da cross contamination	
ALLERGENE (REG. (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011)	+/-/=
Cereali contenenti glutine, cio�: 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 acagi� (<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 cos� 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 responsabilit�, 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

Sistemare i prodotti con i propri pirottini sulla teglia a 2 cm l'uno dall'altro. Cuocere in forno ventilato preriscaldato ad una temperatura di 180°C per 20-22 minuti. Lasciare riposare i prodotti appena sfornati per circa 10 minuti. Servire caldi.

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	U.M.	Valori Limite
Carica totale	c.f.u/g	10 ⁷
Coliformi	c.f.u/g	10 ⁴
Escherichia coli	c.f.u/g	10 ³
Stafilococchi coagulasi positivi	c.f.u/g	5x 10 ²
<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 ²
Enterobatteri	c.f.u/g	10 ³
<i>Bacillus cereus</i>	c.f.u/g	5x 10 ²
Lieviti	c.f.u/g	10 ⁵
Muffe	c.f.u/g	5x10 ³

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

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per	100 g	1 pezzo (25 g)	U.M	% AR* per 1 pezzo
Energia	236	59	kcal	12%
	989	247	kJ	
Grassi	12	2,9	g	4%
di cui acidi grassi saturi	1,9	0,5	g	2%
Carboidrati	22	5,6	g	2%
di cui zuccheri	5,0	1,3	g	1%
Fibra alimentare	2,9	0,7	g	-
Proteine	9,5	2,4	g	5%
Sale	0,9	0,2	g	4%

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

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Imballo Primario		Imballo Secondario		Imballo Terziario	
Materiale:	Pirottini in cartoncino e PET	Materiale:	carta larice	Materiale:	cartone
Formato fondo e sviluppo:	35 / 75	Grammatura (g/m ²):	63 (+/-2)	Lunghezza (mm):	287
Grammatura (g/mq):	330	Spessore (µm):	56 (+/-)	Larghezza (mm)/	239 / 757
Peso (g) (circa):	2	Dimensioni (cm):	25,5x26,5	Grammatura(g/mq):	
N. pezzi	80	Materiale:	busta alimentare	Altezza (mm):	90
Materiale:	Scatola fustellata	Lunghezza (mm):	500	Peso cartone (g):	263- 270
Lunghezza (mm):	240	Larghezza (mm):	400	Peso dichiarato (g)	1900
Larghezza (mm)	285	Peso (g):	10	Peso lordo cartone (g)	2180
Peso (g):	18	Buste per	1		
n° per confezione:	4				
n° per fori:	20				

MISURE PALLET

Pallet 80x120x150

Cartoni per strato:	12
Strati per pallet:	15
Cartoni per pallet:	180
Altezza totale pallet (cm):	150

MODALITA' DI SMALTIMENTO RIFIUTI

I rifiuti:

- Scarto prodotto = assimilabile ai rifiuti urbani possono essere quindi smaltiti nella raccolta dell'organico
- Carta larice = assimilabile ai rifiuti urbani possono essere quindi smaltiti nella raccolta dell'indifferenziato
- Busta di plastica per alimenti, pirottino= assimilabile ai rifiuti urbani possono essere quindi smaltiti nella raccolta della plastica
- Scatola di cartone, fustella = assimilabile ai rifiuti urbani possono essere quindi smaltiti nella raccolta della carta.

SCHEMA TECNICA PRODOTTO		<i>Immagine prodotto dopo cottura (solo a scopo illustrativo)</i>
		
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: 50
 Approvato da: D'Alessandro Carlo Antonio
 Verifica: Immacolata Montefusco
 in data: 16/03/2015

Ed.: 01
 Rev.: 05

INFORMAZIONI GENERALI	
Nome prodotto	Mini Quiche con Peperoni
Descrizione prodotto	Prodotto artigianale, crudo, composto da pasta brisèe al burro ripieno con peperoni. Congelato.
Categoria prodotto	Prodotto da forno crudo e congelato
Codice prodotto	MQUBP2

MISURE PRODOTTO		TOLLERANZA PESO PRODOTTO (±)	
Peso netto medio (g):	25	5%	
Numero pezzi:	80		
Peso dichiarato (g):	1900		

SHELF LIFE
Il prodotto conservato ad una temperatura di - 18 °C mantiene inalterate le sue caratteristiche per un periodo di 9 mesi dalla data di produzione.

INGREDIENTI IN ETICHETTA
acqua, peperoni 26%, farina di FRUMENTO , UOVA , BURRO 9,4%, FORMAGGIO Emmental [LATTE pastorizzato, sale, fermenti lattici], LATTE scremato in polvere, addensante [amido modificato, destrosio], zucchero, sale, spezie, erbe aromatiche. Può contenere tracce di 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 ₂ 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

Sistemare i prodotti con i propri pirottini sulla teglia a 2 cm l'uno dall'altro. Cuocere in forno ventilato preriscaldato ad una temperatura di 180°C per 20-22 minuti. Lasciare riposare i prodotti appena sfornati per circa 10 minuti. Servire caldi.

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	U.M.	Valori Limite
Carica totale	c.f.u/g	10 ⁷
Coliformi	c.f.u/g	10 ⁴
Escherichia coli	c.f.u/g	10 ³
Stafilococchi coagulasi positivi	c.f.u/g	5x 10 ²
<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 ²
Enterobatteri	c.f.u/g	10 ³
<i>Bacillus cereus</i>	c.f.u/g	5x 10 ²
Lieviti	c.f.u/g	10 ⁵
Muffe	c.f.u/g	5x10 ³

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

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per	100 g	1 pezzo (25 g)	U.M	% AR* per 1 pezzo
Energia	242	61	kcal	3%
	1012	253	kJ	
Grassi	11,5	2,9	g	4%
di cui acidi grassi saturi	1,9	0,5	g	2%
Carboidrati	23,9	6,0	g	2%
di cui zuccheri	5,9	1,5	g	2%
Fibra alimentare	2,6	0,7	g	-
Proteine	9,5	2,4	g	5%
Sale	1	0,3	g	4%

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

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Imballo Primario			Imballo Secondario		
Materiale:	Pirottini in cartoncino e PET	Materiale:	carta larice	Materiale:	cartone
Formato fondo e sviluppo:	35 / 75	Grammatura (g/m ²):	63 (+/-2)	Lunghezza (mm):	287
Grammatura (g/mq):	330	Spessore (µm):	56 (+/-)	Larghezza (mm)/	239 / 757
Peso (g) (circa):	2	Dimensioni (cm):	25,5x26,5	Grammatura(g/mq):	
N. pezzi	80	Materiale:	busta alimentare	Altezza (mm):	90
Materiale:	Scatola fustellata	Lunghezza (mm):	500	Peso cartone (g):	263- 270
Lunghezza (mm):	240	Larghezza (mm):	400	Peso dichiarato (g)	1900
Larghezza (mm)	285	Peso (g):	10	Peso lordo cartone (g)	2180
Peso (g):	18	Buste per	1		
n° per confezione:	4				
n° per fori:	20				

MISURE PALLET

Pallet 80x120x150

Cartoni per strato:	12
Strati per pallet:	15
Cartoni per pallet:	180
Altezza totale pallet (cm):	150

MODALITA' DI SMALTIMENTO RIFIUTI

I rifiuti:

- Scarto prodotto = assimilabile ai rifiuti urbani possono essere quindi smaltiti nella raccolta dell'organico
- Carta larice = assimilabile ai rifiuti urbani possono essere quindi smaltiti nella raccolta dell'indifferenziato
- Busta di plastica per alimenti, pirottino= assimilabile ai rifiuti urbani possono essere quindi smaltiti nella raccolta della plastica
- Scatola di cartone, fustella = assimilabile ai rifiuti urbani possono essere quindi smaltiti nella raccolta della carta.

SCHEMA TECNICA PRODOTTO		<i>Immagine prodotto dopo cottura (solo a scopo illustrativo)</i>
	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: 46
 Approvato da: D'Alessandro Carlo Antonio
 Verifica: Immacolata Montefusco
 in data: 01/04/2015

Ed.: 01
 Rev.: 05

INFORMAZIONI GENERALI	
Nome prodotto	Rusti Cuore di Burro Wurstel
Descrizione prodotto	Prodotto artigianale, crudo, composto da pasta sfoglia al burro con ripieno di wurstel. Congelato.
Categoria prodotto	Prodotto da forno crudo e congelato.
Codice prodotto	MRUB65

MISURE PRODOTTO		TOLLERANZA PESO PRODOTTO (±)	
Peso netto medio (g):	18	10%	
Peso dichiarato (g):	2000		

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
wurstel 41% [carne di suino 75%, acqua, amidi, fibra vegetale, sale, aromi, destrosio, stabilizzanti: E512, E450, regolatore di acidità: E331, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio], farina di FRUMENTO , BURRO 20% di cui BURRO [colorante: beta-carotene]: 17% e BURRO tradizionale: 3%, acqua, pepe nero macinato, sale, farina di FRUMENTO maltato. Può contenere tracce di UOVA , SOIA , FRUTTA A GUSCIO e PESCE [TONNO skipjack -Katsuwonus pelamis].

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%)	
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

Sistemare i prodotti sulla teglia ricoperta da carta da forno a 2 cm l'uno dall'altro. Cuocere nel forno ventilato e preriscaldato ad una temperatura di 200°C per 18-20 minuti. Lasciare riposare i prodotti appena sfornati per circa 10 minuti. Servire caldi.

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	U.M.	Valori Limite
Carica totale	c.f.u/g	10 ⁷
Coliformi	c.f.u/g	10 ⁴
Escherichia coli	c.f.u/g	10 ³
Stafilococchi coagulasi positivi	c.f.u/g	5x 10 ²
<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 ²
Enterobatteri	c.f.u/g	10 ³
<i>Bacillus cereus</i>	c.f.u/g	5x 10 ²
Lieviti	c.f.u/g	10 ⁵
Muffe	c.f.u/g	5x10 ³

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

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per	100 g	1 pezzo (18 g)	U.M	% AR* per 1 pezzo
Energia	352	63	Kcal	3%
	1472	265	KJ	
Grassi	19	3,3	g	5%
di cui acidi grassi saturi	2,3	0,4	g	2%
Carboidrati	34	6,2	g	2%
di cui zuccheri	1,4	0,3	g	0%
Fibra alimentare	1,9	0,3	g	-
Proteine	11	2,0	g	4%
Sale	1,7	0,3	g	5%

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

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Imballo Primario		Imballo Secondario	
Tipo:	busta per alimenti termosaldata	Tipo:	cartone
Peso (g):	14	Lunghezza (mm):	287
Pezzi per busta:	/	Larghezza (mm)/ Grammatura(g/mq):	239 / 757
Buste per confezione:	2	Altezza (mm):	90
Peso per busta (kg):	1	Peso cartone (g):	263
		Peso dichiarato (g)	2000
		Peso lordo cartone (g)	2291



MISURE PALLET

	Pallet 80x120x155
Cartoni per strato:	12
Strati per pallet:	15
Cartoni per pallet:	180
Altezza totale pallet (cm):	150

MODALITA' DI SMALTIMENTO RIFIUTI

I rifiuti:

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO		<i>Immagine prodotto dopo cottura (solo a scopo illustrativo)</i>
		
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: 45
 Approvato da: D'Alessandro Carlo Antonio
 Verifica: Immacolata Montefusco
 in data: 01/04/2015

Ed.: 01
 Rev.: 05

INFORMAZIONI GENERALI	
Nome prodotto	Rusti Cuore di Burro Tonno
Descrizione prodotto	Prodotto artigianale, crudo, composto da pasta sfoglia al burro con ripieno di ricotta e tonno. Congelato.
Categoria prodotto	Prodotto da forno crudo e congelato.
Codice prodotto	MRUB68

MISURE PRODOTTO		TOLLERANZA PESO PRODOTTO (±)
Peso netto medio (g):	14	10%
Peso dichiarato (g):	2000	

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 , TONNO 22,7% [TONNO skipjack -Katsuwonus pelamis-, olio di semi di girasole, sale], BURRO 19% di cui BURRO : 3% e BURRO [colorante:beta-carotene]: 16%, RICOTTA 17,5% [siero di LATTE , sale], acqua, amido di mais, sale, farina di FRUMENTO maltato. Può contenere tracce di SOIA , FRUTTA A GUSCIO , UOVA .

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%)	
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

Sistemare i prodotti sulla teglia ricoperta da carta da forno a 2 cm l'uno dall'altro. Cuocere nel forno ventilato e preriscaldato ad una temperatura di 200°C per 18-20 minuti. Lasciare riposare i prodotti appena sfornati per circa 10 minuti. Servire caldi.

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	U.M.	Valori Limite
Carica totale	c.f.u/g	10 ⁷
Coliformi	c.f.u/g	10 ⁴
Escherichia coli	c.f.u/g	10 ³
Stafilococchi coagulasi positivi	c.f.u/g	5x 10 ²
<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 ²
Enterobatteri	c.f.u/g	10 ³
<i>Bacillus cereus</i>	c.f.u/g	5x 10 ²
Lieviti	c.f.u/g	10 ⁵
Muffe	c.f.u/g	5x10 ³

*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	1836	257	Kcal	3%
	441	62	KJ	
Grassi	31	4,3	g	6%
di cui acidi grassi saturi	0,1	0,0	g	11%
Carboidrati	29	4,0	g	2%
di cui zuccheri	0,5	0,1	g	0%
Fibra alimentare	1,5	0,6	g	-
Proteine	12	1,7	g	4%
Sale	0,9	0,1	g	2%

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

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Imballo Primario		Imballo Secondario	
Tipo:	busta per alimenti termosaldata	Tipo:	cartone
Peso (g):	14	Lunghezza (mm):	287
Pezzi per busta:	/	Larghezza (mm)/ Grammatura(g/mq):	239 / 757
Buste per confezione:	2	Altezza (mm):	90
Peso per busta (kg):	1	Peso cartone (g):	263
		Peso dichiarato (g)	2000
		Peso lordo cartone (g)	2291

MISURE PALLET



Pallet 80x120x155

Cartoni per strato:	12
Strati per pallet:	15
Cartoni per pallet:	180
Altezza totale pallet (cm):	150

MODALITA' DI SMALTIMENTO RIFIUTI

I rifiuti:

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

SCHEMA TECNICA PRODOTTO		<i>Immagine prodotto dopo cottura (solo a scopo illustrativo)</i>
	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: 44
 Approvato da: D'Alessandro Carlo Antonio
 Verifica: Immacolata Montefusco
 in data: 01/04/2015

Ed.: 01
 Rev.: 05

INFORMAZIONI GENERALI	
Nome prodotto	Rusti Cuore di Burro Olive
Descrizione prodotto	Prodotto artigianale, crudo, composto da pasta sfoglia al burro con ripieno di ricotta e olive nere. Congelato.
Categoria prodotto	Prodotto da forno crudo e congelato.
Codice prodotto	MRUB64

MISURE PRODOTTO		TOLLERANZA PESO PRODOTTO (±)	
Peso netto medio (g):	14	10%	
Peso dichiarato (g):	2000		

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 28% di cui BURRO [colorante:beta-carotene]: 24% e BURRO tradizionale: 4%, acqua, RICOTTA 11,7% [siero di LATTE e sale], olive nere 3,6%, UOVA , sale, amido di mais, farina di FRUMENTO maltato. Può contenere tracce di SOIA , FRUTTA A GUSCIO , PESCE (TONNO skipjack -Katsuwonus pelamis) .

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%)	
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

Sistemare i prodotti sulla teglia ricoperta da carta da forno a 2 cm l'uno dall'altro. Cuocere nel forno preriscaldato e ventilato ad una temperatura di 200°C per 18-20 minuti. Lasciare riposare i prodotti appena sfornati per circa 10 minuti. Servire caldi.

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	U.M.	Valori Limite
Carica totale	c.f.u/g	10 ⁷
Coliformi	c.f.u/g	10 ⁴
Escherichia coli	c.f.u/g	10 ³
Stafilococchi coagulasi positivi	c.f.u/g	5x 10 ²
<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 ²
Enterobatteri	c.f.u/g	10 ³
<i>Bacillus cereus</i>	c.f.u/g	5x 10 ²
Lieviti	c.f.u/g	10 ⁵
Muffe	c.f.u/g	5x10 ³

*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	445	62	kcal	3%
	1849	259	kJ	
Grassi	32	4,5	g	6%
di cui acidi grassi saturi	0,8	0,1	g	1%
Carboidrati	29	4,1	g	2%
di cui zuccheri	0,7	0,1	g	0%
Fibra alimentare	2,1	0,3	g	-
Proteine	8,3	1,2	g	2%
Sale	0,9	0,1	g	2%

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

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Imballo Primario		Imballo Secondario	
Tipo:	busta per alimenti termosaldata	Tipo:	cartone
Peso (g):	14	Lunghezza (mm):	287
Pezzi per busta:	/	Larghezza (mm)/ Grammatura(g/mq):	239 / 757
Buste per confezione:	2	Altezza (mm):	90
Peso per busta (kg):	1	Peso cartone (g):	263
		Peso dichiarato (g)	2000
		Peso lordo cartone (g)	2291

MISURE PALLET

Pallet 80x120x155	
Cartoni per strato:	12
Strati per pallet:	15
Cartoni per pallet:	180
Altezza totale pallet (cm):	150

MODALITA' DI SMALTIMENTO RIFIUTI

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

SCHEMA TECNICA PRODOTTO		<i>Immagine prodotto dopo cottura (solo a scopo illustrativo)</i>
	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: 43
 Approvato da: D'Alessandro Carlo Antonio
 Verifica: Immacolata Montefusco
 in data: 01/04/2015

Ed.: 01
 Rev.: 05

INFORMAZIONI GENERALI	
Nome prodotto	Rusti Cuore di Burro Spinaci
Descrizione prodotto	Prodotto artigianale, crudo, composto da pasta sfoglia al burro con ripieno di ricotta e spinaci. Congelato.
Categoria prodotto	Prodotto da forno crudo e congelato.
Codice prodotto	MRUB63

MISURE PRODOTTO		TOLLERANZA PESO PRODOTTO (±)	
Peso netto medio (g):	14	10%	
Peso dichiarato (g):	2000		

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
RICOTTA 26% [siero di LATTE , sale], farina di FRUMENTO , BURRO 20% di cui BURRO [colorante: beta-carotene]: 17% e BURRO : 3%, acqua, spinaci 12,4%, UOVA , amido di mais, sale, farina di FRUMENTO maltato, pepe nero macinato, aromi. Può contenere tracce di SOIA , FRUTTA A GUSCIO , PESCE (TONNO skipjack -Katsuwonus pelamis)

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%)	
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

Sistemare i prodotti sulla teglia ricoperta da carta da forno a 2 cm l'uno dall'altro. Cuocere nel forno ventilato e preriscaldato ad una temperatura di 200°C per 18-20 minuti. Lasciare riposare i prodotti appena sfornati per circa 10 minuti. Servire caldi.

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	U.M.	Valori Limite
Carica totale	c.f.u/g	10 ⁷
Coliformi	c.f.u/g	10 ⁴
Escherichia coli	c.f.u/g	10 ³
Stafilococchi coagulasi positivi	c.f.u/g	5x 10 ²
<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 ²
Enterobatteri	c.f.u/g	10 ³
<i>Bacillus cereus</i>	c.f.u/g	5x 10 ²
Lieviti	c.f.u/g	10 ⁵
Muffe	c.f.u/g	5x10 ³

*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	385	54	kcal	3%
	1605	225	kJ	
Grassi	24	3,3	g	5%
di cui acidi grassi saturi	2,2	0,3	g	2%
Carboidrati	33	4,6	g	2%
di cui zuccheri	0,9	0,1	g	0%
Fibra alimentare	2,2	0,3	g	-
Proteine	8,2	1,1	g	2%
Sale	0,8	0,1	g	2%

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

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Imballo Primario		Imballo Secondario	
Tipo:	busta per alimenti termosaldata	Tipo:	cartone
Peso (g):	14	Lunghezza (mm):	287
Pezzi per busta:	/	Larghezza (mm)/ Grammatura(g/mq):	239 / 757
Buste per confezione:	2	Altezza (mm):	90
Peso per busta (Kg):	1	Peso cartone (g):	263
		Peso dichiarato (g)	2000
		Peso lordo cartone (g)	2291

MISURE PALLET

Pallet 80x120x155	
Cartoni per strato:	12
Strati per pallet:	15
Cartoni per pallet:	180
Altezza totale pallet (cm):	150

MODALITA' DI SMALTIMENTO RIFIUTI

I rifiuti:

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO		<i>Immagine prodotto dopo cottura (solo a scopo illustrativo)</i>
	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: 42
 Approvato da: D'Alessandro Carlo Antonio
 Verifica: Immacolata Montefusco
 in data: 01/04/2015

Ed.: 01
 Rev.: 05

INFORMAZIONI GENERALI	
Nome prodotto	Rusti Cuore di Burro Prosciutto
Descrizione prodotto	Prodotto artigianale, crudo, composto da pasta sfoglia al burro con ripieno di ricotta e prosciutto cotto. Congelato.
Categoria prodotto	Prodotto da forno crudo e congelato.
Codice prodotto	MRUB61

MISURE PRODOTTO		TOLLERANZA PESO PRODOTTO (±)	
Peso netto medio (g):	14	10%	
Peso dichiarato (g):	2000		

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 24% di cui BURRO tradizionale: 3% e BURRO [colorante: beta-carotene]: 21%, RICOTTA 18,8% [siero di LATTE e sale], acqua, prosciutto cotto 7,6% [carne suina 49%, acqua, sale, amidi, proteine del LATTE , gelatina alimentare, destrosio, stabilizzanti: E407, E451, aromi, antiossidante: E301, conservante: E250], UOVA , sale, amido di mais, farina di FRUMENTO maltato, pepe nero macinato, aromi. Può contenere tracce di SOIA , FRUTTA A GUSCIO , PESCE (TONNO skipjack -Katsuwonus pelamis) .

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%)	
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

Sistemare i prodotti sulla teglia ricoperta da carta da forno a 2 cm l'uno dall'altro. Cuocere nel forno ventilato e preriscaldato ad una temperatura di 200°C per 18-20 minuti. Lasciare riposare i prodotti appena sfornati per circa 10 minuti. Servire caldi.

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	U.M.	Valori Limite
Carica totale	c.f.u/g	10 ⁷
Coliformi	c.f.u/g	10 ⁴
Escherichia coli	c.f.u/g	10 ³
Stafilococchi coagulasi positivi	c.f.u/g	5x 10 ²
<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 ²
Enterobatteri	c.f.u/g	10 ³
<i>Bacillus cereus</i>	c.f.u/g	5x 10 ²
Lieviti	c.f.u/g	10 ⁵
Muffe	c.f.u/g	5x10 ³

*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	364	51	kcal	3%
	1518	213	kJ	
Grassi	23	3,2	g	5%
di cui acidi grassi saturi	17	2,4	g	12%
Carboidrati	32	4,5	g	2%
di cui zuccheri	1,7	0,2	g	0%
Fibra alimentare	1,5	0,2	g	-
Proteine	6,2	0,9	g	2%
Sale	1,03	0,1	g	2%

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

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Imballo Primario		Imballo Secondario	
Tipo:	busta per alimenti	Tipo:	cartone
Peso (g):	14	Lunghezza (mm):	287
Pezzi per busta:	/	Larghezza (mm):	239 / 757
Buste per confezione:	2	Altezza (mm):	90
Peso per busta (Kg):	1	Peso cartone (g):	263
		Peso dichiarato (g)	2000
		Peso lordo cartone (g)	2291

MISURE PALLET


Pallet 80x120x155

Cartoni per strato:	12
Strati per pallet:	15
Cartoni per pallet:	180
Altezza totale pallet (cm):	150

MODALITA' DI SMALTIMENTO RIFIUTI

I rifiuti:

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

SCHEMA TECNICA PRODOTTO		Immagine prodotto dopo cottura (solo a scopo illustrativo)
		
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: 58
 Approvato da: D'Alessandro Carlo Antonio
 Verifica: Immacolata Montefusco
 in data: 16/03/2015

Ed.: 01
 Rev.: 05

INFORMAZIONI GENERALI	
Nome prodotto	Pizzetta Cuore di Burro con Zucchine
Descrizione prodotto	Prodotto artigianale, crudo, composto da pasta sfoglia al burro con farcitura al pomodoro e guarnita con zucchine. Congelato.
Categoria prodotto	Prodotto da forno crudo e congelato.
Codice prodotto	MPZB68

MISURE PRODOTTO		TOLLERANZA PESO PRODOTTO (±)	
Peso netto medio (g):	18	10%	
Peso dichiarato (g):	2000		

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
<p>farina di FRUMENTO, BURRO 31%, di cui BURRO: 4% e BURRO 27% [colorante: beta-carotene], acqua, pomodori pelati 4% [pomodori pelati tipo lungo, succo di pomodoro, correttore di acidità: acido citrico], sale, zucchine 1%, farina di FRUMENTO maltato, FORMAGGIO filante [FORMAGGIO, acqua, sale, correttore di acidità: acido citrico, conservante: sorbato di potassio], addensante [amido modificato - destrosio], zucchero, origano.</p> <p>Può contenere tracce di SOIA, FRUTTA A GUSCIO e UOVA.</p>

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

Sistemare i prodotti sulla teglia ricoperta da carta da forno a 2 cm l'uno dall'altro. Cuocere nel forno ventilato preriscaldato ad una temperatura di 200°C per 15-16 minuti. Lasciare riposare i prodotti appena sfornati per circa 10 minuti. Servire caldi.

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	U.M.	Valori Limite
Carica totale	c.f.u/g	10 ⁷
Coliformi	c.f.u/g	10 ⁴
Escherichia coli	c.f.u/g	10 ³
Stafilococchi coagulasi positivi	c.f.u/g	5x 10 ²
<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 ²
Enterobatteri	c.f.u/g	10 ³
<i>Bacillus cereus</i>	c.f.u/g	5x 10 ²
Lieviti	c.f.u/g	10 ⁵
Muffe	c.f.u/g	5x10 ³

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

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per	100 g	1 pezzo (18 g)	U.M	% AR* per 1 pezzo
Energia	374	67	Kcal	3%
	1559	281	KJ	
Grassi	23	4,2	g	6%
di cui acidi grassi saturi	17	3,0	g	15%
Carboidrati	33	6,0	g	2%
di cui zuccheri	2,1	0,4	g	0%
Fibra alimentare	1,1	0,2	g	-
Proteine	6,9	1,2	g	2%
Sale	0,783	0,1	g	2%

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

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Imballo Primario		Imballo Secondario	
Tipo:	busta per alimenti	Tipo:	cartone
Peso (g):	14	Lunghezza (mm):	287
Pezzi per busta:	/	Larghezza (mm)/	239 / 757
Buste per confezione:	2	Altezza (mm):	90
Peso per busta (kg):	1	Peso cartone (g):	263
		Peso dichiarato (g)	2000
		Peso lordo cartone (g)	2291

MISURE PALLET



Pallet 80x120x150

Cartoni per strato:	12
Strati per pallet:	15
Cartoni per pallet:	180
Altezza totale pallet (cm):	150

MODALITA' DI SMALTIMENTO RIFIUTI

I rifiuti:

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO		<i>Immagine prodotto dopo cottura (solo a scopo illustrativo)</i>
	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: 57
 Approvato da: D'Alessandro Carlo Antonio
 Verifica: Immacolata Montefusco
 in data: 16/03/2015

Ed.: 01
 Rev.: 05

INFORMAZIONI GENERALI	
Nome prodotto	Pizzetta Cuore di Burro con Funghi
Descrizione prodotto	Prodotto artigianale, crudo, composto da pasta sfoglia al burro con farcitura al pomodoro e guarnita con funghi. Congelato.
Categoria prodotto	Prodotto da forno crudo e congelato.
Codice prodotto	MPZB69

MISURE PRODOTTO	TOLLERANZA PESO PRODOTTO (±)
Peso netto medio (g):	18
Peso dichiarato (g):	2000
	10%

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
<p>farina di FRUMENTO, BURRO 31%, di cui BURRO: 4% e BURRO 27% [colorante: beta-carotene], acqua, pomodori pelati 4% [pomodori pelati tipo lungo, succo di pomodoro, correttore di acidità: acido citrico], sale, funghi 1% [funghi champignon - Agaricus bisporus], farina di FRUMENTO maltato, FORMAGGIO filante [FORMAGGIO, acqua, sale, correttore di acidità: acido citrico, conservante: sorbato di potassio], addensante [amido modificato - destrosio], zucchero, origano.</p> <p>Può contenere tracce di SOIA, FRUTTA A GUSCIO e UOVA.</p>

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 (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), 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

Sistemare i prodotti sulla teglia ricoperta da carta da forno a 2 cm l'uno dall'altro. Cuocere nel forno ventilato preriscaldato ad una temperatura di 200°C per 15-16 minuti. Lasciare riposare i prodotti appena sfornati per circa 10 minuti. Servire caldi.

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	U.M.	Valori Limite
Carica totale	c.f.u/g	10 ⁷
Coliformi	c.f.u/g	10 ⁴
Escherichia coli	c.f.u/g	10 ³
Stafilococchi coagulasi positivi	c.f.u/g	5x10 ²
<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 ²
Enterobatteri	c.f.u/g	10 ³
<i>Bacillus cereus</i>	c.f.u/g	5x10 ²
Lieviti	c.f.u/g	10 ⁵
Muffe	c.f.u/g	5x10 ³

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

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per	100 g	1 pezzo (18 g)	U.M	% AR* per 1 pezzo
Energia	354	64	Kcal	3%
	1477	266	KJ	
Grassi	23	4,1	g	6%
di cui acidi grassi saturi	17	3,0	g	15%
Carboidrati	30	5,3	g	2%
di cui zuccheri	2,0	0,4	g	0%
Fibra alimentare	0,8	0,1	g	-
Proteine	7,3	1,3	g	3%
Sale	0,775	0,1	g	2%

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

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Imballo Primario		Imballo Secondario	
Tipo:	busta per alimenti	Tipo:	cartone
Peso (g):	14	Lunghezza (mm):	287
Pezzi per busta:	/	Larghezza (mm)/	239 / 757
Buste per confezione:	2	Altezza (mm):	90
Peso per busta (kg):	1	Peso cartone (g):	263
		Peso dichiarato (g)	2000
		Peso lordo cartone (g)	2291

MISURE PALLET


Pallet 80x120x150

Cartoni per strato:	12
Strati per pallet:	15
Cartoni per pallet:	180
Altezza totale pallet (cm):	150

MODALITA' DI SMALTIMENTO RIFIUTI

I rifiuti:

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

SCHEMA TECNICA PRODOTTO		<i>Immagine prodotto dopo cottura (solo a scopo illustrativo)</i>
	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: 56
 Approvato da: D'Alessandro Carlo Antonio
 Verifica: Immacolata Montefusco
 in data: 16/03/2015

Ed.: 01
 Rev.: 05

INFORMAZIONI GENERALI	
Nome prodotto	Pizzetta Cuore di Burro con Peperoni
Descrizione prodotto	Prodotto artigianale, crudo, composto da pasta sfoglia al burro con farcitura al pomodoro e guarnita con peperoni. Congelato.
Categoria prodotto	Prodotto da forno crudo e congelato.
Codice prodotto	MPZB67

MISURE PRODOTTO		TOLLERANZA PESO PRODOTTO (±)	
Peso netto medio (g):	18	10%	
Peso dichiarato (g):	2000		

SHELF LIFE
Il prodotto conservato ad una temperatura di - 20 °C mantiene inalterate le sue caratteristiche per un periodo di 12 mesi dalla data di produzione.

INGREDIENTI IN ETICHETTA
<p>farina di FRUMENTO, BURRO 31%, di cui BURRO: 4% e BURRO 27% [colorante: beta-carotene], acqua, pomodori pelati 4% [pomodori pelati tipo lungo, succo di pomodoro, correttore di acidità: acido citrico], sale, peperoni 1% [peperoni, sale], farina di FRUMENTO maltato, FORMAGGIO filante [FORMAGGIO, acqua, sale, correttore di acidità: acido citrico, conservante: sorbato di potassio], addensante [amido modificato - destrosio], zucchero, origano.</p> <p>Può contenere tracce di SOIA, FRUTTA A GUSCIO e UOVA.</p>

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)	+/-/=
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti	+
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	=
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	-
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

Sistemare i prodotti sulla teglia ricoperta da carta da forno a 2 cm l'uno dall'altro. Cuocere nel forno ventilato preriscaldato ad una temperatura di 200°C per 15-16 minuti. Lasciare riposare i prodotti appena sfornati per circa 10 minuti. Servire caldi.

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	U.M.	Valori Limite
Carica totale	c.f.u/g	10 ⁷
Coliformi	c.f.u/g	10 ⁴
Escherichia coli	c.f.u/g	10 ³
Stafilococchi coagulasi positivi	c.f.u/g	5x 10 ²
<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 ²
Enterobatteri	c.f.u/g	10 ³
<i>Bacillus cereus</i>	c.f.u/g	5x 10 ²
Lieviti	c.f.u/g	10 ⁵
Muffe	c.f.u/g	5x10 ³

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

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per	100 g	1 pezzo (18 g)	U.M	% AR* per 1 pezzo
Energia	370	67	Kcal	3%
	1543	278	KJ	
Grassi	24	4,2	g	6%
di cui acidi grassi saturi	17	3,0	g	15%
Carboidrati	31	5,7	g	2%
di cui zuccheri	2,2	0,4	g	0%
Fibra alimentare	1	0,2	g	-
Proteine	7,5	1,4	g	3%
Sale	0,75	0,14	g	2%

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

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Imballo Primario		Imballo Secondario	
Tipo:	busta per alimenti	Tipo:	cartone
Peso (g):	14	Lunghezza (mm):	287
Pezzi per busta:	/	Larghezza (mm)/	239 / 757
Buste per confezione:	2	Altezza (mm):	90
Peso per busta (kg):	1	Peso cartone (g):	263
		Peso dichiarato (g)	2000
		Peso lordo cartone (g)	2291

MISURE PALLET

Pallet 80x120x150

Cartoni per strato:	12
Strati per pallet:	15
Cartoni per pallet:	180
Altezza totale pallet (cm):	150

MODALITA' DI SMALTIMENTO RIFIUTI

I rifiuti:

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO		<i>Immagine prodotto dopo cottura (solo a scopo illustrativo)</i>
	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: 55
 Approvato da: D'Alessandro Carlo Antonio
 Verifica: Immacolata Montefusco
 in data: 16/03/2015

Ed.: 01
 Rev.: 05

INFORMAZIONI GENERALI	
Nome prodotto	Rusti Pizzetta Cuore di Burro
Descrizione prodotto	Prodotto artigianale, crudo, composto da pasta sfoglia al burro con farcitura al pomodoro. Congelato.
Categoria prodotto	Prodotto da forno crudo e congelato.
Codice prodotto	MPZB66

MISURE PRODOTTO		TOLLERANZA PESO PRODOTTO (±)	
Peso netto medio (g):	14	10%	
Peso dichiarato (g):	2000		

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 31%, di cui BURRO 4% e BURRO 27% [colorante: beta-carotene], acqua, pomodori pelati 4% [pomodori pelati tipo lungo, succo di pomodoro, correttore di acidità: acido citrico], sale, farina di FRUMENTO maltato, FORMAGGIO filante [FORMAGGIO , acqua, sale, correttore di acidità: acido citrico, conservante: sorbato di potassio], addensante [amido modificato, destrosio], zucchero, origano. Può contenere tracce di SOIA , FRUTTA A GUSCIO e UOVA .

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	=
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	-
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

Sistemare i prodotti sulla teglia ricoperta da carta da forno a 2 cm l'uno dall'altro. Cuocere nel forno preriscaldato ad una temperatura di 200°C per 15-16 minuti. Lasciare riposare i prodotti appena sfornati per circa 10 minuti. Servire caldi.

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	U.M.	Valori Limite
Carica totale	c.f.u/g	10 ⁷
Coliformi	c.f.u/g	10 ⁴
Escherichia coli	c.f.u/g	10 ³
Stafilococchi coagulasi positivi	c.f.u/g	5x10 ²
<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 ²
Enterobatteri	c.f.u/g	10 ³
<i>Bacillus cereus</i>	c.f.u/g	5x10 ²
Lieviti	c.f.u/g	10 ⁵
Muffe	c.f.u/g	5x10 ³

*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	368	52	Kcal	3%
	1537	215	KJ	
Grassi	22	3,1	g	4%
di cui acidi grassi saturi	1,9	0,3	g	2%
Carboidrati	35	4,9	g	2%
di cui zuccheri	0,8	0,1	g	0%
Fibra alimentare	0,9	0,1	g	-
Proteine	6,5	0,9	g	2%
Sale	0,9	0,1	g	2%

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

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Imballo Primario		Imballo Secondario	
Tipo:	busta per alimenti termosaldada	Tipo:	cartone
Peso (g):	14	Lunghezza (mm):	287
Pezzi per busta:	/	Larghezza (mm):	239 / 757
Buste per confezione:	2	Altezza (mm):	90
Peso per busta (kg):	1	Peso cartone (g):	263
		Peso dichiarato (g)	2000
		Peso lordo cartone (g)	2291

MISURE PALLET

Pallet 80x120

Cartoni per strato:	12
Strati per pallet:	15
Cartoni per pallet:	180
Altezza totale pallet (cm):	165

MODALITA' DI SMALTIMENTO RIFIUTI

I rifiuti:

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