

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: 59
 Approvato da: D'Alessandro Carlo Antonio
 Verifica: Immacolata Montefusco
 in data: 16/03/2015

Ed.: 01
 Rev.: 05

INFORMAZIONI GENERALI	
Nome prodotto	Rustici Mignon 4 Gusti
Descrizione prodotto	Prodotto artigianale, crudo, composto da pasta sfoglia e ripieno di wurstel, prosciutto cotto, spinaci, salame. Congelato.
Categoria prodotto	Prodotto da forno crudo e congelato.
Codice prodotto	MRU020

MISURE PRODOTTO		TOLLERANZA PESO PRODOTTO (±)	
Peso netto medio (g):	25	10%	
Peso dichiarato (g):	7000		

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, wurstel 22% [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], margarina [olio e grassi vegetali (palma e girasole in proporzione variabile), acqua, emulsionanti: E471 e E322, correttore di acidità: acido citrico, conservante: E202, colorante: E160a], acqua, RICOTTA [siero di LATTE e sale], UOVA, BURRO, spinaci 2,2%, prosciutto cotto S/P aggiunti 1,8% [carne suina 49%, acqua, sale, amidi, proteine del LATTE, gelatina alimentare, destrosio, stabilizzanti: E407, E451, aromi, antiossidante: E301, conservante: E250], salame 1,3% [carne suina, LATTE in polvere, sale, aromi naturali, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di potassio, nitrito di sodio], amido di mais, sale, farina di FRUMENTO maltato, pepe nero macinato.</p> <p>Può contenere tracce di SOIA e FRUTTA A GUSCIO.</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%)	
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 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	5x10 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	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 (25 g)	U.M	% AR* per 1 pezzo
Energia	375	94	kcal	20%
	1566	392	kJ	
Grassi	22	5,5	g	8%
di cui acidi grassi saturi	13	3,1	g	16%
Carboidrati	37	9,2	g	4%
di cui zuccheri	1,5	0,4	g	0%
Fibra alimentare	1,9	0,5	g	-
Proteine	5,6	1,4	g	3%
Sale	1,36	0,34	g	6%

*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	730/45	Larghezza (mm)/	242 /
Altezza (mm):	/	Altezza (mm):	170
Peso(g):	20,5	Tolleranza Peso (g):	405- 420
Pezzi per busta:	/	Peso dichiarato (g)	7000
Buste per confezione:	1	Peso lordo cartone (g)	7441

MISURE PALLET

Pallet 80x120 cm	
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		<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: 61
 Approvato da: D'Alessandro Carlo Antonio
 Verifica: Immacolata Montefusco
 in data: 16/03/2015

Ed.: 01
 Rev.: 05

INFORMAZIONI GENERALI	
Nome prodotto	Sfogliatella Rustica Micro
Descrizione prodotto	Prodotto artigianale di pasticceria, crudo, composto da un involucri di sfoglia riccia e ripieno di ricotta e salame. Congelato.
Categoria prodotto	Prodotto da forno crudo e congelato.
Codice prodotto	MSFR13

MISURE PRODOTTO		TOLLERANZA PESO PRODOTTO (±)	
Peso netto medio (g):	25	10%	
Peso dichiarato (g):	7000		

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 , acqua, RICOTTA 16,2% [siero di LATTE , sale], strutto [strutto raffinato, antiossidante:E320], semola di GRANO duro, salame 3,4% [carne suina, LATTE in polvere, sale, aromi naturali, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrato di potassio, nitrato di sodio], UOVA , sale, zucchero, pepe nero.

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			
<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 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 20-25 minuti. Lasciare riposare i prodotti appena sformati per circa 10 minuti. Lasciare riposare i prodotti appena sformati 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	313	78	Kcal	4%
	1306	327	KJ	
Grassi	19	4,8	g	7%
di cui acidi grassi saturi	3,8	1,0	g	5%
Carboidrati	20	5,0	g	2%
di cui zuccheri	<0,5	<0,1	g	0%
Fibra alimentare	1,2	0,3	g	-
Proteine	16	4,0	g	8%
Sale	2,2	0,6	g	9%

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

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Imballo Primario		Imballo Primario		Imballo Secondario	
Materiale:	carta larice	Materiale:	busta in HDPE	Materiale:	cartone
Grammatura (g/m ²):	63 (+/-2)	Lunghezza (mm):	600	Lunghezza (mm):	377
Spessore (µm):	56(+/-)	Larghezza(mm)/ spessore(µm):	730 / 45	Larghezza (mm)/ Grammatura (g/mq):	242 / 778
Dimensioni (cm):	25,5x37	Altezza (mm):	/	Altezza (mm):	170
Peso (g):	6,4	Peso (g):	20,5	Tolleranza peso (g):	405- 420
Numero:	4	Pezzi per busta:	159	Peso dichiarato (g)	7000
		Buste per confezione:	1	Peso lordo cartone (g)	7466

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
- Carta larice = assimilabile ai rifiuti urbani possono essere quindi smaltiti nella raccolta dell'indifferenziato
- 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.

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: 60
 Approvato da: D'Alessandro Carlo Antonio
 Verifica: Immacolata Montefusco
 in data: 16/03/2015

Ed.: 01
 Rev.: 05

INFORMAZIONI GENERALI	
Nome prodotto	Sfogliatella Rustica Mignon
Descrizione prodotto	Prodotto artigianale di pasticceria, crudo, composto da un involucro di sfoglia riccia e ripieno di ricotta e salame. Congelato.
Categoria prodotto	Prodotto da forno crudo e congelato.
Codice prodotto	MSFR12

MISURE PRODOTTO		TOLLERANZA PESO PRODOTTO (±)	
Peso netto medio (g):	40	10%	
Peso dichiarato (g):	7000		

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 , acqua, RICOTTA 22,1% [siero di LATTE , sale], strutto [strutto raffinato, antiossidante: E320], semola di GRANO duro, salame 4,6% [carne suina, LATTE in polvere, sale, aromi naturali, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrato di poassio, nitrato di sodio], UOVA , sale, zucchero, pepe nero.

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 25-30 minuti. Lasciare riposare i prodotti appena sformati per circa 10 minuti. Lasciare riposare i prodotti appena sformati 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 (40 g)	U.M	% AR* per 1 pezzo
Energia	313	125	Kcal	6%
	1306	522	KJ	
Grassi	19	7,6	g	11%
di cui acidi grassi saturi	3,8	1,5	g	8%
Carboidrati	20	8,0	g	3%
di cui zuccheri	<0,5	0,0	g	0%
Fibra alimentare	1,2	0,5	g	-
Proteine	16	6,4	g	13%
Sale	2,2	0,9	g	15%

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

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Imballo Primario		Imballo Primario		Imballo Secondario	
Materiale:	carta larice	Materiale:	busta in HDPE	Materiale:	cartone
Grammatura (g/m ²):	63 (+/-2)	Lunghezza (mm):	600	Lunghezza (mm):	377
Spessore (µm):	56(+/-)	Larghezza(mm)/ spessore(µm):	730 / 45	Larghezza (mm)/ Grammatura (g/mq):	242 / 778
Dimensioni (cm):	25,5x37	Altezza (mm):	/	Altezza (mm):	170
Peso (g):	6,4	Peso (g):	20,5	Tolleranza peso (g):	405- 420
Numero:	4	Pezzi per busta:	159	Peso dichiarato (g)	7000
		Buste per confezione:	1	Peso lordo cartone (g)	7466

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
 - Carta larice = assimilabile ai rifiuti urbani possono essere quindi smaltiti nella raccolta dell'indifferenziato
 - 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.