


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: 4
 Approvato da: D'Alessandro Carlo Antonio
 Verifica: Immacolata Montefusco
 in data: 16/03/2015

Ed.: 01
 Rev.: 05

INFORMAZIONI GENERALI	
Nome prodotto	Sfogliatella Napoletana Micro
Descrizione prodotto	Prodotto artigianale di pasticceria, crudo, composto da sfoglia riccia e ripieno di ricotta e cubetti di arancia canditi. Congelato.
Categoria prodotto	Prodotto dolciario da forno crudo e congelato.
Codice prodotto	MSF014

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, strutto [strutto raffinato, antiossidante: E320], zucchero, RICOTTA 8% [siero di LATTE , sale], semola di GRANO duro, UOVA , cubetti di arancia canditi 1,2% [scorze d'arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, acidificante: acido citrico], sale, aromi.

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 a temperature $\leq -18^{\circ}\text{C}$ (+/- 3).
- È necessario il rispetto 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 ventilato ad una temperatura di 200°C per 25 minuti. Lasciare riposare i prodotti appena sfornati per circa 10 minuti. Servire tiepidi o a temperatura ambiente. Spolverizzare con zucchero a velo.

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	5×10^2
<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	5×10^2
Lieviti	c.f.u/g	10^5
Muffe	c.f.u/g	5×10^3
<i>Salmonella spp</i> e <i>Listeria monocytogenes spp.</i> vengono determinati a rotazione*		

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per	100 g	1 pezzo (25 g)	U.M	% AR* per 1 pezzo
Energia	302	76	kcal	4%
	1268	317	kJ	
Grassi	11	2,8	g	4%
	di cui acidi grassi saturi	5,4	1,3	
Carboidrati	41	10	g	5%
	di cui zuccheri	7,5	1,9	
Fibra alimentare	4,1	1,0	g	-
Proteine	6,9	1,7	g	4%
Sale	1	0,3	g	5%
*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:	/	Peso dichiarato (g)	7000
		Buste per confezione:	1	Peso lordo cartone (g)	7466

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
 - 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.

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: 3
 Approvato da: D'Alessandro Carlo Antonio
 Verifica: Immacolata Montefusco
 in data: 16/03/2015

Ed.: 01
 Rev.: 05

INFORMAZIONI GENERALI	
Nome prodotto	Sfogliatella Napoletana Mignon
Descrizione prodotto	Prodotto artigianale di pasticceria, crudo, composto da sfoglia riccia e ripieno di ricotta e cubetti di arancia canditi. Congelato.
Categoria prodotto	Prodotto dolciario da forno crudo e congelato.
Codice prodotto	MSF012

MISURE PRODOTTO		TOLLERANZA PESO PRODOTTO (±)	
Peso netto medio (g):	40	10%	
Peso dichiarato cartone (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, zucchero, RICOTTA 11% [siero di LATTE , sale], semola di GRANO duro, strutto [strutto raffinato, antiossidante: butilidrossianisolo], UOVA , cubetti di arancia candita 1,7% [scorze d'arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, correttore di acidità: acido citrico], sale, aromi.

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 a temperature $\leq -18^{\circ}\text{C}$ (+/- 3).
- È necessario il rispetto 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. Servire tiepidi o a temperatura ambiente. Spolverizzare con zucchero a velo.

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	5×10^2
<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	5×10^2
Lieviti	c.f.u/g	10^5
Muffe	c.f.u/g	5×10^3

*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	302	121	kcal	6%
	1268	507	kJ	
Grassi	11	4,5	g	6%
di cui acidi grassi saturi	5,4	2,0	g	11%
Carboidrati	41	17	g	7%
di cui zuccheri	7,5	3,0	g	3%
Fibra alimentare	4,1	1,6	g	-
Proteine	6,9	2,7	g	6%
Sale	1,0	0,4	g	7%

*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 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
 - 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		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: 2
 Approvato da: D'Alessandro Carlo Antonio
 Verifica: Immacolata Montefusco
 in data: 16/03/2015

Ed.: 01
 Rev.: 05

INFORMAZIONI GENERALI	
Nome prodotto	Sfogliatella Napoletana
Descrizione prodotto	Prodotto artigianale di pasticceria, crudo, composto da sfoglia riccia e ripieno di ricotta e cubetti di arancia canditi. Congelato.
Categoria prodotto	Prodotto dolciario da forno crudo e congelato.
Codice prodotto	ASF013

MISURE PRODOTTO		TOLLERANZA PESO PRODOTTO (±)	
Peso netto medio (g):	110	5%	
Numero pezzi:	75		
Peso dichiarato cartone (g):	7838		

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, zucchero, RICOTTA 11% [siero di LATTE , sale], semola di GRANO duro, strutto [strutto raffinato, antiossidante: E320], UOVA , cubetti di arancia canditi 1,6% [scorze d'arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, correttore di acidità: acido citrico], sale, aromi.

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 a temperature $\leq -18^{\circ}\text{C}$ (+/- 3).
- È necessario il rispetto 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 30-35 minuti. Lasciare riposare i prodotti appena sfornati per circa 10 minuti. Servire tiepidi o a temperatura ambiente. Spolverizzare con zucchero a velo.

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	5×10^2
<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	5×10^2
Lieviti	c.f.u/g	10^5
Muffe	c.f.u/g	5×10^3

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

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per	100 g	1 pezzo (110 g)	U.M	% AR* per 1 pezzo
Energia	302	332	kcal	17%
	1268	1395	kJ	
Grassi	11	12	g	18%
di cui acidi grassi saturi	5,4	5,9	g	30%
Carboidrati	41	46	g	18%
di cui zuccheri	7,5	8,25	g	9%
Fibra alimentare	4,1	4,5	g	-
Proteine	6,9	7,5	g	15%
Sale	1,0	0,9	g	16%

*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:	5	Pezzi per busta:	75	Peso dichiarato (g):	7838
		Buste per confezione:	1	Peso lordo cartone (g)	8310

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
- 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) Ufficio: 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: 1
 Approvato da: D'Alessandro Carlo Antonio
 Verifica: Immacolata Montefusco
 in data: 16/03/2015

Ed.: 01
 Rev.: 05

INFORMAZIONI GENERALI	
Nome prodotto	Sfogliatella Napoletana Santa Rosa
Descrizione prodotto	Prodotto artigianale di pasticceria, crudo, composto da sfoglia riccia e ripieno di ricotta e cubetti di arancia canditi. Congelato.
Categoria prodotto	Prodotto dolciario da forno crudo e congelato.
Codice prodotto	ASF015

MISURE PRODOTTO		TOLLERANZA PESO PRODOTTO (±)	
Peso netto medio (g):	140	5%	
Numero pezzi:	60		
Peso dichiarato (g):	7980		

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
acqua, farina di FRUMENTO , zucchero, RICOTTA 11% [siero di LATTE , sale], semola di GRANO duro, strutto [strutto raffinato, antiossidante: E320], UOVA , cubetti di arancia canditi 1,7% [scorze d'arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, acidificante: acido citrico], sale, aromi.

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
<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 a temperature $\leq -18^{\circ}\text{C}$ (+/- 3).
- È necessario il rispetto 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 30-35 minuti. Lasciare riposare i prodotti appena sfornati per circa 10 minuti. Servire tiepidi o a temperatura ambiente. Spolverizzare con zucchero a velo.

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	5×10^2
<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	5×10^2
Lieviti	c.f.u/g	10^5
Muffe	c.f.u/g	5×10^3

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

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per	100 g	1 pezzo (140 g)	U.M	% AR* per 1 pezzo
Energia	302	423	kcal	21%
	1268	1775	kJ	
Grassi	11	16	g	22%
di cui acidi grassi saturi	5,4	7,56	g	38%
Carboidrati	41	20	g	8%
di cui zuccheri	7,5	10,5	g	12%
Fibra alimentare	4,1	5,74	g	-
Proteine	6,9	9,59	g	19%
Sale	1	1,4	g	23%

*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 (+/-)	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:	5	Pezzi per busta:	60	Peso dichiarato (g):	7980
		Buste per confezione:	1	Peso lordo cartone (g)	8453

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
- 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: 7
 Approvato da: D'Alessandro Carlo Antonio
 Verifica: Immacolata Montefusco
 in data: 16/03/2015

Ed.: 01
 Rev.: 05

INFORMAZIONI GENERALI	
Nome prodotto	Sfogliatella Napoletana Frolla Micro
Descrizione prodotto	Prodotto artigianale di pasticceria crudo, composto da pasta frolla e ripieno di ricotta e cubetti di arancia canditi. Congelato.
Categoria prodotto	Prodotto dolciario da forno crudo e congelato.
Codice prodotto	MFR014

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, zucchero, acqua, RICOTTA 8% [siero di LATTE, sale], strutto [strutto raffinato, antiossidante: E320], semola di GRANO duro, UOVA, margarina [oli e grassi vegetali: palma, cocco, colza, girasole in proporzione variabile; acqua, emulsionanti: E471 e E322, sale, aromi, conservante: E202, acidificante: acido citrico, colorante: caroten], cubetti di arancia canditi 1,2% [scorze d'arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, acidificante: acido citrico], sale, agente lievitante: bicarbonato di ammonio, aromi. 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%)	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 a temperature $\leq -18^{\circ}\text{C}$ (+/- 3).
- È necessario il rispetto della catena del freddo durante il tragitto per non recare danni al prodotto.

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Spennellare i prodotti con tuorlo d'uovo prima della cottura. 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 180°C per 25-30 min. Lasciare riposare i prodotti appena sfornati per circa 10 minuti. Servire tiepidi o a temperatura ambiente. Spolverizzare con zucchero a velo.

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	5×10^2
<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	5×10^2
Lieviti	c.f.u/g	10^5
Muffe	c.f.u/g	5×10^3

*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	310	78	kcal	4%
	1302	326	kJ	
Grassi	11	2.8	g	4%
di cui acidi grassi saturi	5,5	1,4	g	7%
Carboidrati	42	11	g	4%
di cui zuccheri	6,4	1,6	g	2%
Fibra alimentare	5,1	1,3	g	-
Proteine	7,0	1,8	g	4%
Sale	0,5	0,1	g	2%

*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):	700/ 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:	/	Peso dichiarato (g):	7000
		Buste per confezione:	1	Peso lordo cartone (g)	7466

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
 - 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.

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: 6
 Approvato da: D'Alessandro Carlo Antonio
 Verifica: Immacolata Montefusco
 in data: 16/03/2015

Ed.: 01
 Rev.: 05

INFORMAZIONI GENERALI	
Nome prodotto	Sfogliatella Napoletana Frolla Mignon
Descrizione prodotto	Prodotto artigianale di pasticceria crudo, composto da pasta frolla e ripieno di ricotta e cubetti di arancia canditi. Congelato.
Categoria prodotto	Prodotto dolciario da forno crudo e congelato.
Codice prodotto	MFR012

MISURE PRODOTTO		TOLLERANZA PESO PRODOTTO (±)	
Peso netto medio (g):	35	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
acqua, farina di FRUMENTO , zucchero, RICOTTA 11% [siero di LATTE , sale], strutto [strutto raffinato, antiossidante: E320], semola di GRANO duro, UOVA , cubetti di arancia canditi 1,7% [scorze d'arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, acidificante: acido citrico], margarina [oli e grassi vegetali: palma, cocco, colza, girasole in proporzione variabile; acqua, emulsionanti: E471 e E322, sale, aromi, conservante: E202, acidificante: acido citrico, colorante: carotenil], sale, agente lievitante: bicarbonato di ammonio, aromi. 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			
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 a temperature $\leq -18^{\circ}\text{C}$ (+/- 3).
- È necessario il rispetto della catena del freddo durante il tragitto per non recare danni al prodotto.

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Spennellare i prodotti con tuorlo d'uovo prima della cottura. 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 180°C per 25-30 min. Lasciare riposare i prodotti appena sfornati per circa 10 minuti. Servire tiepidi o a temperatura ambiente. Spolverizzare con zucchero a velo.

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	5×10^2
<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	5×10^2
Lieviti	c.f.u/g	10^5
Muffe	c.f.u/g	5×10^3

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

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per	100 g	1 pezzo (35 g)	U.M.	% AR* per 1 pezzo
Energia	310	109	kcal	5%
	1302	456	kJ	
Grassi	11,4	4,0	g	6%
di cui acidi grassi saturi	5,5	1,9	g	10%
Carboidrati	42,4	14,8	g	6%
di cui zuccheri	6,4	2,2	g	2%
Fibra alimentare	5,1	1,8	g	-
Proteine	7,0	2,5	g	5%
Sale	0,5	0,2	g	3%

*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):	700/ 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:	/	Peso dichiarato (g):	7000
		Buste per confezione:	1	Peso lordo cartone (g)	7466

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
- 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: 5
 Approvato da: D'Alessandro Carlo Antonio
 Verifica: Immacolata Montefusco
 in data: 16/03/2015

Ed.: 01
 Rev.: 05

INFORMAZIONI GENERALI	
Nome prodotto	Sfogliatella Frolla Napoletana
Descrizione prodotto	Prodotto artigianale di pasticceria crudo, composto da pasta frolla e ripieno di ricotta e cubetti di arancia canditi. Congelato.
Categoria prodotto	Prodotto dolciario da forno crudo e congelato.
Codice prodotto	AFR013

MISURE PRODOTTO	TOLLERANZA PESO PRODOTTO (±)	
Peso netto medio (g):	110	5%
Numero pezzi:	80	
Peso dichiarato (g):	8360	

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
acqua, farina di FRUMENTO , zucchero, RICOTTA 12% [siero di LATTE , sale], semola di GRANO duro, strutto [strutto raffinato, antiossidante: E320], UOVA , cubetti di arancia canditi 1,7% [scorze d'arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, acidificante: acido citrico], margarina [oli e grassi vegetali: palma, cocco, colza, girasole in proporzione variabile; acqua, emulsionanti: E471 e E322, sale, aromi, conservante: E202, acidificante: acido citrico, colorante: carotenil], sale, agente lievitante: bicarbonato di ammonio, aromi. 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 a temperature $\leq -18^{\circ}\text{C}$ (+/- 3).
- È necessario il rispetto della catena del freddo durante il tragitto per non recare danni al prodotto.

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Spennellare i prodotti con tuorlo d'uovo prima della cottura. 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 180°C per 30-35 min. Lasciare riposare i prodotti appena sformati per circa 10 minuti. Servire tiepidi o a temperatura ambiente. Spolverizzare con zucchero a velo.

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	5×10^2
<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	5×10^2
Lieviti	c.f.u/g	10^5
Muffe	c.f.u/g	5×10^3

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

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per	100 g	1 pezzo (110 g)	U.M	% AR* per 1 pezzo
Energia	310	341	kcal	17%
	1302	1432	kJ	
Grassi	11	13	g	18%
di cui acidi grassi saturi	5,5	6,0	g	30%
Carboidrati	42	47	g	18%
di cui zuccheri	6,4	7,0	g	8%
Fibra alimentare	5,1	5,6	g	-
Proteine	7,0	7,7	g	15%
Sale	0,5	0,5	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):	700 / 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:	5	Pezzi per busta:	80	Peso dichiarato (g):	8360
		Buste per confezione:	1	Peso lordo cartone (g)	8892


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
- 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. Gennarelllo di Ottaviano (NA) tel. 081 5297891 fax. 081 8284329 Stabilimento: Via Raggi,20 80044 S. Gennarelllo di Ottaviano (NA)	

N. Scheda: 11
 Approvato da: D'Alessandro Carlo Antonio
 Verifica: Immacolata Montefusco
 in data: 16/03/2015

Ed.: 01
 Rev.: 05

INFORMAZIONI GENERALI	
Nome prodotto	Coda d'Aragosta Micro
Descrizione prodotto	Prodotto artigianale di pasticceria, crudo, composto da sfoglia riccia e ripieno di farcitura sciù. Congelato.
Categoria prodotto	Prodotto dolciario da forno crudo e congelato.
Codice prodotto	AKA014

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 , farcitura sciù 23% [pasta bigné (acqua, farina di FRUMENTO , margarina vegetale (grassi vegetali: palma, cocco; acqua; olio vegetale: girasole; grasso vegetale parzialmente idrogenato: palma; grasso vegetale totalmente idrogenato: palma; emulsionanti: E471; LATTE scremato in polvere; sale; correttori di acidità: E330; aromi; conservanti: E202; enzimi; coloranti: carotenii), strutto (strutto raffinato, antiossidante: E320), sale), UOVA], acqua, strutto [strutto raffinato, antiossidante: E320], zucchero, sale.

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 a temperature $\leq -18^{\circ}\text{C}$ (+/- 3).
- È necessario il rispetto 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 lasciando 10 centimetri di distanza l'uno dall'altro. Cuocere nel forno ventilato preriscaldato a 180°C per 20-25 min. Non aprire il forno, la riduzione della temperatura può compromettere il buon risultato della cottura; dopo pochi minuti il prodotto comincerà ad allungarsi. Evitare di cuocere il prodotto insieme ad altre paste. Lasciare raffreddare i prodotti, farcire e servire a temperatura ambiente. Spolverizzare con zucchero a velo.

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	5×10^2
<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	5×10^2
Lieviti	c.f.u/g	10^5
Muffe	c.f.u/g	5×10^3

*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	316	79	kcal	4%
	1323	331	kJ	
Grassi	18	4,4	g	6%
di cui acidi grassi saturi	7,7	2,0	g	10%
Carboidrati	32	7,9	g	3%
di cui zuccheri	5,1	1,3	g	1%
Fibra alimentare	3,4	0,8	g	-
Proteine	8,0	2,0	g	4%
Sale	0,6	0,1	g	2%

*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):	700/ 45	Larghezza (mm)/ Grammatura (g/m ²):	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:	5	Pezzi per busta:	/	Peso dichiarato (g)	7000
		Buste per confezione:	1	Peso lordo cartone (g)	7473

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
- 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		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: 10
 Approvato da: D'Alessandro Carlo Antonio
 Verifica: Immacolata Montefusco
 in data: 16/03/2015

Ed.: 01
 Rev.: 05

INFORMAZIONI GENERALI	
Nome prodotto	Coda d'Aragosta Mignon
Descrizione prodotto	Prodotto artigianale di pasticceria, crudo, composto da sfoglia riccia e ripieno di farcitura sciù. Congelato.
Categoria prodotto	Prodotto dolciario da forno crudo e congelato.
Codice prodotto	AKA012

MISURE PRODOTTO	TOLLERANZA PESO PRODOTTO (±)
Peso netto medio (g):	30
Peso dichiarato cartone (g):	7000
	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
Farina di FRUMENTO , farcitura sciù 25% [pasta bigné (acqua, farina di FRUMENTO , margarina vegetale (grassi vegetali: palma, cocco); acqua; olio vegetale: girasole; grasso vegetale parzialmente idrogenato: palma; grasso vegetale totalmente idrogenato: palma; emulsionanti: E471; LATTE scremato in polvere; sale; correttori di acidità: E330; aromi; conservanti: E202; enzimi; coloranti: caroteni), strutto (strutto raffinato, antiossidante: E320), sale), UOVA], acqua, strutto [strutto raffinato, antiossidante: E320], zucchero, sale.

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 a temperature $\leq -18^{\circ}\text{C}$ (+/- 3).
- È necessario il rispetto 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 lasciando 12 centimetri di distanza l'uno dall'altro. Cuocere nel forno ventilato preriscaldato ad una temperatura di 180°C per 20-25 minuti. Non aprire il forno, la riduzione di temperatura può compromettere il buon risultato della cottura, dopo pochi minuti il prodotto comincerà ad allungarsi. Evitare di cuocere il prodotto insieme ad altre paste. Lasciare raffreddare i prodotti, farcire e servire a temperatura ambiente. Spolverizzare con zucchero a velo.

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	5×10^2
<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	5×10^2
Lieviti	c.f.u/g	10^5
Muffe	c.f.u/g	5×10^3

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

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per	100 g	1 pezzo (30 g)	U.M	% AR* per 1 pezzo
Energia	316	95	kcal	5%
	1323	397	kJ	
Grassi	18	5,3	g	8%
di cui acidi grassi saturi	7,7	2,3	g	11%
Carboidrati	32	9,4	g	4%
di cui zuccheri	5,1	1,5	g	2%
Fibra alimentare	3,4	1,0	g	-
Proteine	8,0	2,4	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 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/m ²):	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:	5	Pezzi per busta:	212	Peso dichiarato (g)	7000
		Buste per confezione:	1	Peso lordo cartone (g)	7473

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
- 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: 9
 Approvato da: D'Alessandro Carlo Antonio
 Verifica: Immacolata Montefusco
 in data: 16/03/2015

Ed.: 01
 Rev.: 05

INFORMAZIONI GENERALI	
Nome prodotto	Coda D'Aragosta Media
Descrizione prodotto	Prodotto artigianale di pasticceria, crudo, composto da sfoglia riccia e ripieno di farcitura sciù. Congelato.
Categoria prodotto	Prodotto dolciario da forno crudo e congelato.
Codice prodotto	AKA011

MISURE PRODOTTO		TOLLERANZA PESO PRODOTTO (±)	
Peso netto medio (g):	60	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 , farcitura sciù 34% [pasta bigné (acqua, farina di FRUMENTO , margarina vegetale (grassi vegetali: palma, cocco; acqua; olio vegetale: girasole; grasso vegetale parzialmente idrogenato: palma; grasso vegetale totalmente idrogenato: palma; emulsionanti: E471; LATTE scremato in polvere; sale; correttori di acidità: E330; aromi; conservanti: E202; enzimi; coloranti: caroteni), strutto (strutto raffinato, antiossidante: E320), sale), UOVA], acqua, strutto [strutto raffinato, antiossidante: E320], zucchero, sale.

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 a temperature $\leq -18^{\circ}\text{C}$ (+/- 3).
- È necessario il rispetto 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 lasciando 20 cm di distanza l'uno dall'altro. Cuocere nel forno ventilato preriscaldato a 180°C per 25-30 minuti. Non aprire il forno, la riduzione della temperatura può compromettere il buon risultato della cottura, dopo circa 15 minuti il prodotto comincerà ad allungarsi. Evitare di cuocere il prodotto insieme ad altre paste. Lasciare raffreddare i prodotti, farcire e servire a temperatura ambiente. Spolverizzare con zucchero a velo.

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	5×10^2
<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	5×10^2
Lieviti	c.f.u/g	10^5
Muffe	c.f.u/g	5×10^3

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

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per	100 g	1 pezzo (60 g)	U.M	% AR* per 1 pezzo
Energia	316	190	kcal	10%
	1323	794	kJ	
Grassi	18	11	g	15%
di cui acidi grassi saturi	7,7	4,6	g	23%
Carboidrati	32	19	g	7%
di cui zuccheri	5,1	3,1	g	3%
Fibra alimentare	3,4	2,0	g	-
Proteine	8,0	4,8	g	10%
Sale	0,6	0,3	g	6%

*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/m ²):	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:	5	Pezzi per busta:	/	Peso dichiarato (g)	7000
		Buste per confezione:	1	Peso lordo cartone (g)	7473

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
- 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: 8
 Approvato da: D'Alessandro Carlo Antonio
 Verifica: Immacolata Montefusco
 in data: 16/03/2015

Ed.: 01
 Rev.: 05

INFORMAZIONI GENERALI	
Nome prodotto	Coda d'Aragosta
Descrizione prodotto	Prodotto artigianale di pasticceria, crudo, composto da sfoglia riccia e ripieno di farcitura sciù. Congelato.
Categoria prodotto	Prodotto dolciario da forno crudo e congelato.
Codice prodotto	AKA015

MISURE PRODOTTO		TOLLERANZA PESO PRODOTTO (±)	
Peso netto medio (g):	105	5%	
Numero pezzi:	75		
Peso dichiarato cartone (g):	7481		

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>Sfoglia: farina di FRUMENTO, acqua, strutto [strutto raffinato, antiossidante: E320], zucchero, sale.</p> <p>Farcitura sciù 43%: pasta bigné [acqua, farina di FRUMENTO, margarina vegetale (grassi vegetali: palma, cocco; acqua; olio vegetale: girasole; grasso vegetale parzialmente idrogenato: palma; grasso vegetale totalmente idrogenato: palma; emulsionanti: E471; LATTE scremato in polvere; sale; correttori di acidità: E330; aromi; conservanti: E202; enzimi; coloranti: caroteni), strutto (strutto raffinato, antiossidante: E320), sale], 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 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 a temperature $\leq -18^{\circ}\text{C}$ (+/- 3).
- È necessario il rispetto 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 lasciando 24 cm di distanza tra l'uno e l'altro. Cuocere nel forno ventilato preriscaldato a 180°C per 30-35 minuti. Non aprire il forno, la riduzione della temperatura può compromettere il buon risultato della cottura, dopo circa 15 minuti il prodotto comincerà ad allungarsi. Evitare di cuocere il prodotto insieme ad altre paste. Lasciare raffreddare i prodotti, farcire e servire a temperatura ambiente. Spolverizzare con zucchero a velo.

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	5×10^2
<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	5×10^2
Lieviti	c.f.u/g	10^5
Muffe	c.f.u/g	5×10^3

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

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per	100 g	1 pezzo (105 g)	U.M	% AR* per 1 pezzo
Energia	316	332	kcal	17%
	1323	1389	kJ	
Grassi	18	18	g	26%
di cui acidi grassi saturi	7,7	8,1	g	40%
Carboidrati	32	33	g	13%
di cui zuccheri	5,1	5,4	g	6%
Fibra alimentare	3,4	3,6	g	-
Proteine	8,0	8,4	g	17%
Sale	0,6	0,6	g	11%

*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:	5	Pezzi per busta:	75	Peso dichiarato (g)	7481
		Buste per confezione:	1	Peso lordo cartone (g)	7954

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
- 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.

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)	

Scheda: 15
 Approvato da: D'Alessandro Carlo Antonio
 Verifica: Immacolata Montefusco
 in data: 16/03/2015

Ed.: 01
 Rev.: 01

INFORMAZIONI GENERALI	
Nome prodotto	Capresina Cacao
Descrizione prodotto	Prodotto artigianale di pasticceria, crudo, a base di cioccolato fondente, cacao e mandorle. Congelato.
Categoria prodotto	Prodotto dolciario da forno crudo e congelato.
Codice prodotto	ACAN03

MISURE PRODOTTO		TOLLERANZA PESO PRODOTTO (±)	
Peso netto medio (g):	70	5%	
Numero pezzi:	60		
Peso dichiarato (g):	3990		

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
BURRO, MANDORLE pelate 17%, UOVA , cioccolato fondente 14% [zucchero, pasta di cacao (cacao 45% min), burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA , estratto di vaniglia], zucchero, glucosio, farina di FRUMENTO , cacao in polvere 3% alcalinizzato con 22/24% di burro di cacao [cacao in polvere, correttore di acidità: carbonato di potassio, vanillina], amido di mais, aromi. Può contenere tracce di FRUTTA A GUSCIO .

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

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

MODALITA' DI STOCCAGGIO

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

MODALITA' DI TRASPORTO

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

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Sistemare i prodotti sulla teglia a 2 cm l'uno dall'altro. Cuocere nel forno ventilato preriscaldato ad una temperatura di 170°C per 25-30 minuti. Lasciare riposare i prodotti appena sfornati per circa 10 minuti. Allontanare i pirottini e capovolgere i prodotti, spolverizzare con zucchero a velo.

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 (27 g)	U.M	% AR* per 1 pezzo
Energia	333	233	kcal	12%
	1395	977	kJ	
Grassi	25	17,8	g	25%
di cui acidi grassi saturi	14	9,7	g	48%
Carboidrati	40	28	g	11%
di cui zuccheri	26	18	g	20%
Fibra alimentare	1,7	1,2	g	-
Proteine	11	7,7	g	15%
Sale	0,1	0,1	g	1%

*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:	5	n° pezzi per busta:	60	Peso dichiarato (g)	3990
		n° buste per confezione:	1	Peso lordo cartone (g)	4463

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.

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)	

Scheda: 16
 Approvato da: D'Alessandro Carlo Antonio
 Verifica: Immacolata Montefusco
 in data: 09/10/2015

Ed.: 01
 Rev.: 02

INFORMAZIONI GENERALI	
Nome prodotto	Capresina Cacao Mignon
Descrizione prodotto	Prodotto artigianale di pasticceria, crudo, a base di cioccolato fondente, cacao e mandorle. Congelato.
Categoria prodotto	Prodotto dolciario da forno crudo e congelato.
Codice prodotto	MCAN04

MISURE PRODOTTO		TOLLERANZA PESO PRODOTTO (±)	
Peso netto medio (g):	27	5%	
Numero pezzi:	80		
Peso dichiarato (g):	2052		

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
BURRO, MANDORLE pelate 17%, UOVA , cioccolato fondente 14% [zucchero, pasta di cacao (cacao 45% min), burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA , estratto di vaniglia], zucchero, glucosio, farina di FRUMENTO , cacao in polvere 3% alcalinizzato con 22/24% di burro di cacao [cacao in polvere, correttore di acidità: carbonato di potassio, vanillina], amido di mais, aromi. Può contenere tracce di 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 sulla teglia a 2 cm l'uno dall'altro. Cuocere nel forno ventilato preriscaldato ad una temperatura di 170°C per 15-20 minuti. Lasciare riposare i prodotti appena sfornati per circa 10 minuti. Allontanare i pirottini e capovolgere i prodotti, spolverizzare con zucchero a velo.

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
<i>Salmonella spp e Listeria monocytogenes spp. vengono determinati a rotazione*</i>		

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per	100 g	1 pezzo (27 g)	U.M	% AR* per 1 pezzo
Energia	333	90	kcal	4%
	1395	377	kJ	
Grassi	25	6,9	g	10%
di cui acidi grassi saturi	14	3,7	g	19%
Carboidrati	40	11	g	4%
di cui zuccheri	26	6,9	g	8%
Fibra alimentare	1,7	0,5	g	-
Proteine	11	3,0	g	6%
Sale	0,1	0,0	g	0%

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

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Imballo Primario		Imballo Primario		Imballo Secondario	
Materiale:	Pirottini in carta bianca	Materiale:	carta larice	Materiale:	cartone
Formato diametro fondo e sviluppo:	35/75	Grammatura (g/m ²):	63 (+/-2)	Lunghezza (mm):	287
Grammatura (g/m ²):	55	Spessore (µm):	56 (+/-)	Larghezza (mm)/	239 / 757
Peso (g):	~ 1	Dimensioni (cm):	25,5x26,5	Grammatura(g/mq):	
N. pezzi	80	Peso (g):	6,4	Altezza (mm):	90
Materiale:	Scatola fustellata per alimenti	Numero:	4	Peso cartone (g):	263- 270
Lunghezza (mm):	240	Materiale:	busta in HDPE	Peso dichiarato (g)	2052
Larghezza (mm):	285	Lunghezza (mm):	500	Peso lordo cartone (g)	2510
Peso (g):	18	Larghezza(mm)/	400		
n° per confezione:	4	Peso (g):	10		
n° per fori:	20	Buste per confezione:	1		

MISURE PALLET

Pallet 80x120

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 = 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. Gennareello di Ottaviano (NA) tel. 081 5297891 fax. 081 8284329 Stabilimento: Via Raggi,20 80044 S. Gennareello di Ottaviano (NA)	

Scheda: 18
 Approvato da: D'Alessandro Carlo Antonio
 Verifica: Immacolata Montefusco
 in data: 09/10/2015

Ed.: 01
 Rev.: 02

INFORMAZIONI GENERALI	
Nome prodotto	Capresina Limone Mignon
Descrizione prodotto	Prodotto artigianale di pasticceria, crudo, a base di cioccolato bianco, mandorle e limone. Congelato.
Categoria prodotto	Prodotto dolciario da forno crudo e congelato.
Codice prodotto	MCAB06

MISURE PRODOTTO	TOLLERANZA PESO PRODOTTO (±)
Peso netto medio (g):	27
Numero pezzi:	80
Peso dichiarato (g):	2052
	5%

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
MANDORLE pelate 27%, BURRO , zucchero, UOVA , farina di FRUMENTO , limone 7%, cioccolato bianco 3% [zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, LATTE scremato in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA , aroma naturale di vaniglia], polvere lievitante [agenti lievitanti: E450i e E500ii, amido], amido di mais. Può contenere tracce di FRUTTA A GUSCIO .

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

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

MODALITA' DI STOCCAGGIO

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

MODALITA' DI TRASPORTO

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

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Sistemare i prodotti sulla teglia a 2 cm l'uno dall'altro. Cuocere nel forno ventilato preriscaldato ad una temperatura di 170°C per 15-20 minuti. Lasciare riposare i prodotti appena sfornati per circa 10 minuti. Allontanare i pirottini e capovolgere i prodotti, spolverizzare con zucchero a velo.

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 ³
Enterobatteri	c.f.u/g	10 ³
<i>Bacillus cereus</i>	c.f.u/g	5x 10 ²
Lievi	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 (27 g)	U.M	% AR* per 1 pezzo
Energia	424	114	kcal	6%
	1770	478	kJ	
Grassi	24	6,5	g	9%
di cui acidi grassi saturi	10	2,8	g	14%
Carboidrati	38	10	g	4%
di cui zuccheri	20	5,5	g	6%
Fibra alimentare	1,5	0,4	g	-
Proteine	13	3,4	g	7%
Sale	0,2	0,1	g	1%

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

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Imballo Primario		Imballo Primario		Imballo Secondario	
Materiale:	Pirottini in carta bianca	Materiale:	carta larice	Materiale:	cartone
Formato diametro fondo e sviluppo:	35/75	Grammatura (g/m2):	63 (+/-2)	Lunghezza (mm):	287
Grammatura (g/m2):	55	Spessore (µm):	56 (+/-)	Larghezza (mm)/ Grammatura(g/mq):	239 / 757
Peso (g):	~ 1	Dimensioni (cm):	25,5x26,5	Altezza (mm):	90
N. pezzi	80	Peso (g):	6,4	Peso cartone (g):	263- 270
Materiale:	Scatola fustellata per alimenti	Numero:	4	Peso dichiarato (g)	2052
Lunghezza (mm):	240	Materiale:	busta in HDPE	Peso lordo cartone (g)	2510
Larghezza (mm):	285	Lunghezza (mm):	500		
Peso (g):	18	Larghezza(mm)/	400		
n° per confezione:	4	Peso (g):	10		
n° per fori:	20	Buste per confezione:	1		

MISURE PALLET

Pallet 80x120	
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 in HDPE, pirottino = 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)		

Scheda: 17
 Approvato da: D'Alessandro Carlo Antonio
 Verifica: Immacolata Montefusco
 in data: 16/03/2015

Ed.: 01
 Rev.: 01

INFORMAZIONI GENERALI	
Nome prodotto	Capresina Limone
Descrizione prodotto	Prodotto artigianale di pasticceria, crudo, a base di cioccolato bianco, mandorle e limone. Congelato.
Categoria prodotto	Prodotto dolciario da forno crudo e congelato.
Codice prodotto	ACAB05

MISURE PRODOTTO		TOLLERANZA PESO PRODOTTO (±)	
Peso netto medio (g):	70	5%	
Numero pezzi:	60		
Peso dichiarato (g):	3990		

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
MANDORLE pelate 27%, BURRO , zucchero, UOVA , farina di FRUMENTO , limone 7%, cioccolato bianco [zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, LATTE scremato in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA , aroma naturale di vaniglia], polvere lievitante [agenti lievitanti: E450i e E500ii, amido], amido di mais. Può contenere tracce di FRUTTA A GUSCIO .

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

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

MODALITA' DI STOCCAGGIO

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

MODALITA' DI TRASPORTO

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

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Sistemare i prodotti sulla teglia a 2 cm l'uno dall'altro. Cuocere nel forno ventilato preriscaldato ad una temperatura di 170°C per 25-30 minuti. Lasciare riposare i prodotti appena sfornati per circa 10 minuti. Allontanare i pirottini e capovolgere i prodotti, spolverizzare con zucchero a velo.

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 (70 g)	U.M	% AR* per 1 pezzo
Energia	424	297	kcal	15%
	1770	1239	kJ	
Grassi	24	16,9	g	24%
di cui acidi grassi saturi	10	7,1	g	36%
Carboidrati	38	26,7	g	10%
di cui zuccheri	20	14,2	g	16%
Fibra alimentare	1,5	1,1	g	-
Proteine	13	8,9	g	18%
Sale	0,2	0,2	g	3%

*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:	5	n° pezzi per busta:	60	Peso dichiarato (g)	3990
		n° buste per confezione:	1	Peso lordo cartone (g)	4463

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: 14
 Approvato da: D'Alessandro Carlo Antonio
 Verifica: Immacolata Montefusco
 in data: 14/05/2015

Ed.: 01
 Rev.: 05

INFORMAZIONI GENERALI	
Nome prodotto	Pastiera Napoletana Mignon
Descrizione prodotto	Prodotto artigianale di pasticceria, crudo, composto da pasta frolla e ripieno di grano, ricotta e pasta di arancia candita. Congelato.
Categoria prodotto	Prodotto dolciario da forno crudo e congelato.
Codice prodotto	PAST01

MISURE PRODOTTO		TOLLERANZA PESO PRODOTTO (±)	
Peso netto medio (g):	28	10%	
Peso dichiarato (g):	5500		

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

INGREDIENTI IN ETICHETTA
zucchero, RICOTTA 20% [siero di LATTE , sale], GRANO cotto 20% [acqua, GRANO secco- 3,3%- , strutto [strutto raffinato, antiossidante: E320], LATTE in polvere, sale], farina di FRUMENTO , tuorlo d' UOVO pastorizzato, strutto [strutto raffinato, antiossidante: E320], pasta di arancia candita naturale 4,8% [scorze di arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, correttore di acidità: acido citrico], acqua, UOVA pastorizzate, margarina [oli e grassi vegetali: palma, cocco, colza, girasole in proporzione variabile; acqua, emulsionanti: E471 e E322, sale, aromi, conservante: E202, acidificante: acido citrico, colorante: carotenil], aromi, agente lievitante: bicarbonato di ammonio, vaniglia. 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.	-
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
<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 sulla teglia con i propri pirottini a 2 cm l'uno dall'altro. Cuocere nel forno ventilato preriscaldato ad una temperatura di 170°C per 15-20 minuti. Lasciare riposare i prodotti appena sfornati. Spolverizzare con zucchero a velo.

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 (28 g)	U.M.	% AR* per 1 pezzo
Energia	234	66	kcal	3%
	976	273	kJ	
Grassi	14	3,9	g	6%
di cui acidi grassi saturi	3,9	1,1	g	5%
Carboidrati	46	13	g	5%
di cui zuccheri	18	5,0	g	6%
Fibra alimentare	1,5	0,4	g	-
Proteine	8,7	2,4	g	5%
Sale	0,3	0,1	g	1%

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

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Imballo Primario		Imballo Primario		Imballo Secondario			
Materiale:	Pirottini in cartoncino e PET	Materiale:	busta in HDPE	Materiale:	Scatola fustellata per alimenti	Materiale:	cartone
Formato fondo e sviluppo:	35 / 75	Lunghezza (mm):	600	Lunghezza (mm):	240	Lunghezza (mm):	377
Grammatura (g/mq):	330	Larghezza (mm) / spessore(µm):	700/ 45	Larghezza (mm):	375	Larghezza (mm)/ Grammatura (g/mq):	242 / 778
Peso (g) (circa):	2	Peso (g):	20	Peso (g):	30	Altezza (mm):	170
		Buste per confezione:	1	n° per confezione:	6	Tolleranza peso (g):	405- 420
				n° per fori:	28	Peso dichiarato (g)	5500
						Peso lordo cartone (g)	6456

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
- Pirottino in cartoncino PET = assimilabile ai rifiuti urbani possono essere quindi smaltiti nella raccolta dell'indifferenziata
- Scatola fustellata = assimilabile ai rifiuti urbani possono essere quindi smaltiti nella raccolta della carta
- Busta di plastica per alimenti = 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: 13
 Approvato da: D'Alessandro Carlo Antonio
 Verifica: Immacolata Montefusco
 in data: 14/05/2015

Ed.: 01
 Rev.: 05

INFORMAZIONI GENERALI	
Nome prodotto	Pastiera Napoletana
Descrizione prodotto	Prodotto artigianale di pasticceria, crudo, composto da pasta frolla e ripieno di grano, ricotta e pasta di arancia candita. Congelato.
Categoria prodotto	Prodotto dolciario da forno crudo e congelato.
Codice prodotto	PASTG4

MISURE PRODOTTO	TOLLERANZA PESO PRODOTTO (±)
Peso netto medio (g):	100
Numero pezzi:	60
Peso dichiarato (g):	5700
	5%

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

INGREDIENTI IN ETICHETTA
<p>zucchero, RICOTTA 18% [siero di LATTE, sale], GRANO cotto 18% [acqua, GRANO secco-2,0%-, strutto [strutto raffinato, antiossidante: E320], LATTE in polvere, sale], farina di FRUMENTO, strutto [strutto raffinato, antiossidante: E320], tuorlo d'UOVO pastorizzato, pasta di arancia candita naturale 4,3% [scorze di arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, correttore di acidità: acido citrico], acqua, UOVO pastorizzate, margarina [oli e grassi vegetali: palma, cocco, colza, girasole in proporzione variabile; acqua, emulsionanti: E471 e E322, sale, aromi, conservante: E202, acidificante: acido citrico, colorante: carotenii], aromi, agente lievitante: bicarbonato di ammonio, vaniglia.</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.	-
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 sulla teglia con i propri pirottini a 2 cm l'uno dall'altro. Cuocere nel forno ventilato preriscaldato ad una temperatura di 170°C per 35 minuti. Lasciare riposare i prodotti appena sformati. Spolverizzare con zucchero a velo.

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 ³
Muffe	c.f.u/g	5x10 ³

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

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per	100 g	U.M	% AR* per 1 pezzo
Energia	234	kcal	12%
	976	kJ	
Grassi	14	g	20%
di cui acidi grassi saturi	3,9	g	19%
Carboidrati	46	g	18%
di cui zuccheri	18	g	20%
Fibra alimentare	1,5	g	-
Proteine	8,7	g	17%
Sale	0,3	g	5%

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

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Imballo Primario		Imballo Primario		Imballo Secondario	
Materiale:	Pirottini in cartoncino e PET	Materiale:	busta in HDPE	Materiale:	cartone
Formato fondo e sviluppo:	70 / 115	Lunghezza (mm):	600	Lunghezza (mm):	377
Grammatura (g/m ²):	330	Larghezza (mm) / spessore(um):	730 / 45	Larghezza (mm) / Grammatura (g/mq):	242 / 778
Peso (g) (circa):	2	Peso (g):	20,5	Altezza (mm):	170
Numero:	60	Buste per confezione:	1	Tolleranza peso (g):	405- 420
				Peso dichiarato (g)	5700
				Peso lordo cartone (g)	6261

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
 - Pirottino in cartoncino PET = assimilabile ai rifiuti urbani possono essere quindi smaltiti nella raccolta dell'indifferenziata
 - Busta di plastica per alimenti = 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: 12
 Approvato da: D'Alessandro Carlo Antonio
 Verifica: Immacolata Montefusco
 in data: 14/05/2015

Ed.: 01
 Rev.: 05

INFORMAZIONI GENERALI	
Nome prodotto	Pastiera Napoletana
Descrizione prodotto	Prodotto artigianale di pasticceria, crudo, composto da pasta frolla e ripieno di grano, ricotta e pasta di arancia candita. Congelato.
Categoria prodotto	Prodotto dolciario da forno crudo e congelato.
Codice prodotto	PASTG3

MISURE PRODOTTO		TOLLERANZA PESO PRODOTTO (±)	
Peso netto medio (g):	700	5%	
Numero pezzi:	5		
Peso dichiarato (g):	3325		

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

INGREDIENTI IN ETICHETTA
zucchero, RICOTTA 20% [siero di LATTE , sale], GRANO cotto 20% [acqua, GRANO secco-3,3%- , strutto [strutto raffinato, antiossidante: E320], LATTE in polvere, sale], farina di FRUMENTO , tuorlo d' UOVO pastorizzato, strutto [strutto raffinato, antiossidante: E320], pasta di arancia candita naturale 4,7% [scorze di arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, correttore di acidità: acido citrico], acqua, UOVA pastorizzate, margarina [oli e grassi vegetali: palma, cocco, colza, girasole in proporzione variabile; acqua, emulsionanti: E471 e E322, sale, aromi, conservante: E202, acidificante: acido citrico, colorante: carotenil], aromi, agente lievitante: bicarbonato di ammonio, vaniglia. 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.	-
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
<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 sulla teglia con i propri contenitori a 2 cm l'uno dall'altro. Cuocere nel forno ventilato preriscaldato ad una temperatura di 160°C per 55 minuti. Lasciare riposare i prodotti appena sfornati. Spolverizzare con zucchero a velo.

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 (700 g)	U.M	% AR* per 1 pezzo
Energia	234	1638	kcal	12%
	976	6832	kJ	
Grassi	14	97	g	20%
di cui acidi grassi saturi	3,9	27	g	19%
Carboidrati	46	320	g	18%
di cui zuccheri	18	124	g	20%
Fibra alimentare	1,5	11	g	-
Proteine	8,7	61	g	17%
Sale	0,3	1,9	g	5%

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

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Imballo Primario		Imballo Primario		Imballo Secondario	
Materiale:	Contenitore in alluminio per alimenti	Materiale:	busta in HDPE	Materiale:	cartone
Diametro fondo (cm):	14	Lunghezza (mm):	850	Lunghezza (mm):	380
Altezza (cm):	4	Larghezza (mm) / spessore (mm):	580 / 25	Larghezza (mm):	410
Peso (g):	45	Peso (g):	18	Altezza (mm):	80
Numero:	5	Buste per confezione:	1	Peso (g):	527
				Peso dichiarato (g)	3325
				Peso lordo cartone (g)	4095

MISURE PALLET

Pallet 80x120 cm

Cartoni per strato:	6
Strati per pallet:	10
Cartoni per pallet:	60
Altezza totale pallet (cm):	95

MODALITA' DI SMALTIMENTO RIFIUTI

I rifiuti:

- Scarto prodotto = assimilabile ai rifiuti urbani possono essere quindi smaltiti nella raccolta dell'organico
- Contenitore in alluminio = assimilabile ai rifiuti urbani possono essere quindi smaltiti nella raccolta dell'alluminio
- Busta di plastica per alimenti = 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.