

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 e Stabilimento: Ar ea P.I.P. Loc. Taurana, Lotto 27 84010 S. Marzano sul Sarno (SA) tel/fax 081 5297891 tel/fax 081 956892 Stabilimento: Via Raggi,20 80044 S. Gennarello di Ottaviano (NA) tel. 081 8272613	

N. Scheda: 8
Approvato da: Maria Acquaviva
Verifica: Ufficio Qualità
in data: 22/03/2018

Ed.: 01
Rev.: 09

INFORMAZIONI GENERALI	
Nome prodotto	Coda d'Aragosta
Descrizione prodotto	Prodotto artigianale di pasticceria, crudo, composto da sfoglia riccia e ripieno di farcitura choux. 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 netto 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
Farina di FRUMENTO , farcitura choux 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: carotenil), strutto (strutto raffinato, antiossidante: E320), sale), UOVA], acqua, strutto [strutto raffinato, antiossidante: E320], zucchero, sale. Contiene:
GRANO, LATTE, UOVA. Può contenere: SOIA, FRUTTA A GUSCIO

ALLERGENI			
REG. (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011			
ALLERGENE	Ingrediente presente nel prodotto	Ingrediente presente sulla stessa linea	Ingrediente presente in stabilimento
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.	X		
Crostacei e prodotti a base di crostacei.			
Uova e prodotti a base di uova.	X		
Pesce e prodotti a base di pesce.			
Arachidi e prodotti a base di arachidi.			
Soia e prodotti a base di soia.		X	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).	X		
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.		X	
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 ad una temperatura di -18°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. Il tempo e la temperatura di cottura possono variare a seconda del tipo di forno.

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	U.M.	Valori Limite
Carica microbica mesofila	c.f.u/g	$\leq 10^7$
Coliformi	c.f.u/g	$\leq 10^4$
Escherichia coli	c.f.u/g	$\leq 10^3$
Stafilococchi coagulasi positivi	c.f.u/g	$\leq 5 \times 10^2$
Salmonella spp *	c.f.u/25g	assente
Listeria monocyt. *	c.f.u/25g	assente
Lieviti	c.f.u/g	$\leq 10^5$
Muffe	c.f.u/g	$\leq 5 \times 10^3$

*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	323	339	kcal	17%
	1350	1418	kJ	
Grassi	18	18,5	g	26%
di cui acidi grassi saturi	7,6	8,0	g	40%
Carboidrati	32	33,1	g	13%
di cui zuccheri	5,1	5,4	g	6%
Fibra alimentare	3,4	3,6	g	-
Proteine	8,0	8,4	g	16%
Sale	0,6	0,6	g	17%

**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/ 30	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 netto (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.