

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: Area 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: 3
 Approvato da: Maria Acquaviva
 Verifica: Ufficio qualità
 in data: 21/05/2019

Ed.: 01
 Rev.: 10

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 netto 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: E320], UOVA , cubetti di arancia candita 1,7% [scorze d'arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, correttore di acidità: acido citrico], sale, aromi. Contiene: GRANO, LATTE e UOVA . Può contenere: SOIA e 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.			X
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 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 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 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. 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	≤10 ⁷
Coliformi	c.f.u/g	≤10 ⁴
Escherichia coli	c.f.u/g	≤10 ³
Stafilococchi coagulasi positivi	c.f.u/g	≤ 10
<i>Salmonella spp</i> *	c.f.u/25g	assente
<i>Listeria monocyt. *</i>	c.f.u/25g	assente
Lieviti	c.f.u/g	≤10 ⁸
Muffe	c.f.u/g	≤100

*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	285	114	kcal	6%
	1035	414	kJ	
Grassi	7,7	3,1	g	4%
di cui acidi grassi saturi	3,2	1,3	g	6%
Carboidrati	45,6	18,2	g	7%
di cui zuccheri	16,6	6,6	g	7%
Fibra alimentare	1,3	0,5	g	-
Proteine	7,6	3,0	g	6%
Sale	1,7	0,7	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 / 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:	4	Pezzi per busta:	159	Peso netto (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.