SCHEDA TECNICA PRODOTTO

*Immagine del prodotto **dopo cottura e farcitura** (solo a scopo illustrativo)*



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*

N. Scheda: 10
Approvato da: Maria Acquaviva
Verifica: Ufficio qualità
in data: 09/12/2021

Ed.: 01
Rev.: 10

INFORMAZIONI GENERALI	
Denominazione commerciale	**CODA D'ARAGOSTA MEDIA**
Descrizione prodotto	Prodotto artigianale di pasticceria composto da un involucro di sfoglia riccia e ripieno di farcitura choux.
Principali fasi del processo	Miscelazione, laminazione impasto esterno, formazione rotoli e riposo; miscelazione farcitura, formatura e farcitura manuale, surgelazione.
Categoria del prodotto	Prodotto da forno crudo e surgelato.
Codice prodotto	**AKA011**
Marchio-Cliente	
Lotto	Ultimo numero dell'anno in corso +Anno giuliano
Ingredienti (in etichetta)	farina di **FRUMENTO**, farcitura choux 34% [pasta bignè (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), sale), **UOVA**], acqua, strutto [strutto raffinato], zucchero, sale. PUO' CONTENERE : SOIA, FRUTTA A GUSCIO E SENAPE.
Shelf Life	Il prodotto conservato ad una temperatura di -18 °C, nella sua confezione originaria sigillata e riposta in luogo asciutto e pulito, mantiene inalterate le sue caratteristiche per un periodo di **12 mesi** dalla data di produzione; la data di scadenza è espressa in etichetta in GG/MM/AA (Giorno, Mese e Anno)
Modalità di conservazione	Conservare a temperatura non superiore a -18° C, nella sua confezione originaria sigillata e riposta in luogo asciutto e pulito. Se scongelato non ricongelare e consumare entro le 24 ore.
Modalità di trasporto	È necessario il rispetto della catena del freddo durante il tragitto per non recare danni al prodotto. Il prodotto deve essere trasportato nel rispetto della catena del freddo ad una temperatura di almeno -18°C (- 3).
Modalità 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. Il tempo e la temperatura di cottura può variare a seconda del tipo di forno.
Dichiarazione Status OGM	Prodotto ottenuto senza l' impiego di OGM e/o prodotti derivati in accordo con i Reg. CE 1829/2003, 1830/2003 e s.m.i.
Trattamento con radiazioni ionizzanti	Prodotto non sottoposto a trattamento con radiazioni ionizzanti
Residui di fitofarmaci	Entro limiti massimi previsto dalla legge sulle singole materie prime
Codice EAN	

GRAMMATURA PRODOTTO		
Peso netto prodotto (g):	**60**	**+10%**
Peso netto minimo garantito per cartone (g):	**7000**	**+10%**
Peso lordo cartone (g):		**+10%**
Pezzi (numero):		

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

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
	U.M.	**Valore massimo**
Coliformi	UFC/g	≤10.000
Escherichia coli	UFC/g	≤ 1000
Stafilococco coagulasi positivo	UFC/g	≤ 10
*Salmonella spp **	UFC/25 g	Assente
*Listeria monocyt. **	UFC/25 g	Assente
Lieviti	UFC/g	≤100.000.000
Muffe	UFC/g	≤ 100
Bacillus Cereus	UFC/g	≤ 100
*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 1350	339 1418	kcal kJ	17%
Grassi	18,0	18,9	g	27%
di cui acidi grassi saturi	7,6	8,0	g	40%

Carboidrati	32,0	33,6	g	13%
di cui zuccheri	5,1	5,4	g	5%
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)*

IMBALLAGGIO

Il materiale di confezionamento utilizzato è idoneo al contatto con gli alimenti e all'uso previsto; ai sensi della normativa cogente applicabile.

Imballo Primario	**Carta larice**
Materiale:	
grammatura	63(+/-2)
spessore	56(+/-2)
dimensioni	25,5x37
Peso (g):	6,4
numero	5

Imballo Primario	**busta in HDPE**
Materiale:	
Lunghezza	600
Larghezza/s pessore	730/30
Altezza	/
Peso (g):	20,5
Pezzi per busta	75
Buste per confezione	1

Imballo Secondario	**Cartone**
Materiale:	
Lunghezza (mm):	377
Larghezza (mm)/ Grammatura (g/mq):	242/778
Altezza (mm):	170
Tara imballaggio (g):	420
Peso netto (g):	7000
Peso lordo cartone (g)	7473

BANCALIZZAZIONE

Pallet 80x120

Cartoni per strato:	9
Strati per pallet:	9
Cartoni per pallet:	81
Altezza totale pallet	175

MODALITA' DI SMALTIMENTO DEL PRODOTTO

Scarto prodotto = assimilabile ai rifiuti urbani possono essere quindi smaltiti nella raccolta dell'organico

Busta di plastica = assimilabile ai rifiuti urbani possono essere quindi smaltiti nella raccolta della plastica

Scatola di cartone = assimilabile ai rifiuti urbani possono essere quindi smaltiti nella raccolta della carta.