SCHEDA TECNICA PRODOTTO

IDCAM S.R.L.
Sede legale: Via Caramagni (1°cortile), 14 - 80047 San Giuseppe Vesuviano (NA)
Uffici e Stabilimento: *Loc. Taurana, (Area P.I.P.) Lotto 27 - 84010 San Marzano sul Sarno (SA)*
tel/fax 081 5297891 tel/fax 081 956892

N. Scheda: 4/2022
Approvato da: Maria Acquaviva
Verifica: Ufficio qualità
in data: 24/01/2022

Ed.: 01
Rev.: 14

INFORMAZIONI GENERALI	
Denominazione commerciale	**CORNETTO P.F. VUOTO Pz 50**
Descrizione prodotto	Prodotto dolciario da forno crudo e congelato, senza farcitura, da consumarsi previa cottura, Prelievitato.
Codice prodotto	**LCPF01**
Marchio-Cliente	
Lotto	Ultimo numero dell'anno in corso + giorno giuliano
Ingredienti (in etichetta)	farina di GRANO, margarina (grassi vegetali di palma, acqua, olio vegetale di girasole, correttori di acidità: acido citrico, citrati di sodio; sale, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi), acqua, zucchero, UOVA pastorizzate, lievito, sale, farina di SOIA, lievito naturale essiccato (farina di GRANO), emulsionanti: esteri mono e diacetiltartarici dei mono e digliceridi degli acidi grassi, mono e digliceridi degli acidi grassi; fibre vegetali, antiagglomerante: carbonato di calcio; destrosio, aromi naturali, sciroppo di zucchero invertito, GLUTINE di GRANO, farina di malto di ORZO, GRANO e mais, antiossidante: E300. Il prodotto può contenere MANDORLE, NOCCIOLE, PISTACCHI, NOCI, LATTE, semi di SESAMO, LUPINI, altra FRUTTA a GUSCIO, SENAPE.
Shelf Life	9 mesi dalla data di produzione
Modalità di conservazione	Conservare a temperatura non superiore a -18° C, nella sua confezione originaria sigillata e riposta in luogo asciutto e pulito.
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.
Modalità di preparazione	Riscaldare il forno a 175°C, prelevare il prodotto dal congelatore, infornare e cuocere per 22-24 minuti circa. Una volta scongelato il prodotto, non ricongelare e consumare entro 24 ore.
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	**8056585481095**

GRAMMATURA PRODOTTO	
Peso netto prodotto (g):	**75**
Peso netto minimo garantito per cartone (g):	**3750**
Peso lordo cartone (g):	**4151**
Pezzi (numero):	**50**

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	
Lupini e prodotti a base di lupini.	**(=)**
Molluschi e prodotti a base di molluschi.	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	U.M.	Valore massimo
Coliformi totali	UFC/g	<1.000
Escherichia coli	UFC/g	< 50
Stafilococco coagulasi positivo	UFC/g	< 100
Salmonella spp	UFC/25 g	Assente
Listeria monocytogenes	UFC/25 g	Assente

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per	**100 g**	**1 pezzo (75 g)**	**U.M**	**% AR* per 1 pezzo**
Energia	375 1571	225 943	kcal kJ	11%
Grassi	17,7	10,6	g	15%
di cui acidi grassi saturi	8,6	5,2	g	26%
Carboidrati	43,8	26,3	g	10%
di cui zuccheri	6,7	4,0	g	5%
Fibra alimentare	2,7	1,6	g	--
Proteine	8,7	5,2	g	10%
Sale	0,9	0,5	g	9%

**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		IMBALLO SECONDARIO	
Lunghezza (mm):	550	Lunghezza (mm):	390
Larghezza / spessore (mm):	/	Larghezza / spessore (mm):	260
Altezza (mm):	620	Altezza (mm):	219
Peso imballaggio (g): ca	21	Peso imballaggio (g): ca	380
n° pezzi per busta	50	Peso netto cartone (Kg)	3750
n° buste per confezione	1	Peso lordo cartone (Kg) ca	4151

BANCALIZZAZIONE

Pallet: base 80 cm x 120 cm x altezza 15 cm

Cartoni per strato:	9	
Strati per pallet:	9	
Cartoni per pallet:	81	
Altezza totale pallet (cm):	212	Pedana compresa

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.