

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Immagine del prodotto dopo cottura

Approvato da: Maria Acquaviva
Verifica: Ufficio qualità
In data: 19/10/2023

Scheda n°: 1f
Ed.: 1
Rev.: 0



IDCAM S.R.L.
Sede Legale: Via Caramagni (1° cortile), 14
80047 San Giuseppe Vesuviano (NA)
Stabilimento e Uffici: Località Taurana (Area PIP), lotto 27
84010 San Marzano sul Sarno (SA)



(solo a scopo illustrativo)

INFORMAZIONI GENERALI

Denominazione commerciale:	CODA D'ARAGOSTA Pz 75
Descrizione prodotto:	Prodotto artigianale di pasticceria, composto da un involucro di sfoglia riccia e ripieno di farcitura choux.
Categoria prodotto:	Prodotto dolciario da forno crudo e surgelato.
Codice Prodotto:	AKA015
Codice EAN:	8056585480067
Marchio:	VIVA DOLCE
Lotto:	Ultimo numero dell'anno in corso + giorno giuliano.

GRAMMATURA PRODOTTO

Peso netto prodotto (g):	105	+ 5%
Numero pezzi per cartone:	75	
Peso netto garantito per cartone (g):	7875	+ 5%
Peso lordo cartone:	8398	+ 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.
La data di scadenza è espressa in GG/MM/AA (GIORNO/MESE/ANNO).

INGREDIENTI

Farina di FRUMENTO, farcitura choux 43% [pasta bigné: acqua, farina di FRUMENTO, margarina: (oli e grassi vegetali (80%), (grassi (cocco), oli (girasole), acqua), strutto (strutto raffinato), sale; UOVA pastorizzate], acqua, strutto (strutto raffinato), zucchero, sale.

CONTIENE: GLUTINE, UOVA.

PUO' CONTENERE TRACCE DI: LATTE, SOIA, FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE E NOCCIOLE), SENAPE.

MODALITA' 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.

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Posizionare i prodotti sulla teglia ricoperta da carta da forno lasciando 20 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.

MODALITA' 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.

DICHIARAZIONE PRESENZA ALLERGENI COME DA REG. UE N.1169/2011 e s.m.i

Dichiarazione dell'azienda

(+) Presenza (-) Assenza (=) Può contenere da cross contamination

Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e 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: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e i loro prodotti derivati.	(=)
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 concentrazione superiore 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.	(-)

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 i limiti massimi previsti dalla legge sulle singole materie prime.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	U.M.	Valore massimo
Coliformi totali	UFC/g	≤ 10.000
Escherichia coli	UFC/g	≤ 1.000
Stafilococco coagulasi positivo	UFC/g	≤ 10
Lieviti	UFC/g	≤ 100.000.000
Muffe	UFC/g	≤ 5.000
Salmonella spp	UFC/25 g	Assente
Listeria monocytogenes	UFC/25 g	Assente
Bacillus cereus	UFC/g	≤ 100

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per	100 g	1 pezzo (105g)	U.M	% AR* per 1 pezzo
Energia	323,0	339,2	kcal	17%
	1350,0	1417,5	kJ	17%
Grassi	18,0	18,9	g	27%
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	7,6	8,0	g	40%
Carboidrati	32,0	33,6	g	13%
<i>di cui zuccheri</i>	5,1	5,4	g	6%
Fibre	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

IMBALLO PRIMARIO			IMBALLO SECONDARIO		
Materiale:	Carta larice	Busta	Materiale:	Cartone	Nastro adesivo
Dimensioni (mm):	250x370	750x600	Dimensioni (mm):	385x250x185	24x66
Lunghezza (mm)	370	75	Lunghezza (mm)	385	
Larghezza (mm)	250	60	Larghezza (mm)	250	
Altezza (mm)	-	-	Altezza (mm)	185	
Grammatura (m ²):	63	28,7	Grammatura (m ²):		
Peso (g):	6,4	20,5	Peso (g):	470	
Spessore (µm):	56	30	Spessore (µm):		52
Q.tà per confezione:	5	1	Q.tà per confezione:	1	
Materiale:			Materiale:		
Dimensioni (mm):			Dimensioni (mm):		
Lunghezza (mm)			Lunghezza (mm)		
Larghezza (mm)			Larghezza (mm)		
Altezza (mm)			Altezza (mm)		
Grammatura (m ²):			Grammatura (m ²):		
Peso (g):			Peso (g):		
Spessore:			Spessore:		
Q.tà per confezione:			Q.tà per confezione:		

Tutti gli imballaggi a diretto contatto col prodotto sono in accordo alle norme sull'alimentarietà dei materiali e sono conformi al D.M. 21/03/1973 e successivi emendamenti, e al regolamento CE 1935/2004 (M.O.C.A.).

BANCALIZZAZIONE	MODALITA' DI SMALTIMENTO	
Cartoni per strato:	9	Scarto prodotto: assimilabile ai rifiuti urbani, può essere quindi smaltito nella raccolta dell'organico.
Strati per pallet:	9	Carta larice: assimilabile ai rifiuti urbani, può essere quindi smaltita nella raccolta della carta.
Cartoni per pallet:	81	Busta: assimilabile ai rifiuti urbani, può essere quindi smaltita nella raccolta della plastica.
Altezza pallet (cm):	180 ~	Cartone: assimilabile ai rifiuti urbani, può essere quindi smaltito nella raccolta della carta.
Base pallet (cm):	80x120	Nastro adesivo: assimilabile ai rifiuti urbani, può essere quindi smaltito nella raccolta della plastica.
Peso netto pallet (kg):	638	
Peso lordo pallet (kg):	705	

La IDCAM srl non garantisce l'aggiornamento automatico alla propria clientela delle schede tecniche prodotto.
I dati riportati nelle presenti schede hanno solo carattere informativo generale.