

DOLCIFICIO GI&SSE SRL Via Crevalcore, 3/19-20-21 40017 San Giovanni in Persiceto (BO) <a href="mailto:info@dolcificiogiesse.it">info@dolcificiogiesse.it</a> <a href="http://www.dolcificiogiesse.it">www.dolcificiogiesse.it</a>		MANUALE GESTIONE QUALITA' Sezione 4 – Processo di produzione Allegato 1 a PG 4.2 “ Schede tecniche di prodotto”		 KRAMICRESS	
NOME	<b>KRAPFEN SUPERMIGNON CREMA</b>				
CATEGORIA	PRODOTTO DOLCIARIO FRITTO CONGELATO				
DESTINAZIONE	Usi professionali				
INGREDIENTI	crema 40% (LATTE scremato reidratato, saccarosio, acqua, sciroppo di glucosio-fruttosio, tuorlo d'UOVO zuccherato (saccarosio (50%), tuorlo d'UOVO), amido modificato di mais, oli di cocco, conservante: potassio sorbato, aromi, colorante β-carotene), farina di FRUMENTO, acqua, olio di palma raffinato, UOVA pastorizzate, zucchero, lievito di birra, LATTE in polvere, emulsionanti (E471, E472e, E481), sale, LATTOSIO, oli vegetali (palma, colza, girasole), GLUTINE di FRUMENTO, destrosio (da FRUMENTO), ALBUME in polvere, aromi, agenti di trattamento della farina (E300, E920), antiagglomerante: E170, alfa amilasi. Può contenere tracce di SOIA e frutta a guscio (NOCCIOLE).				
TRATTAMENTI SUBITI	Impasto degli ingredienti e lievitazione ad opera di Saccharomyces cerevisiae, formatura e frittura del formulato, farcitura, congelazione e mantenimento a - 15°C				
PESO UNITARIO	25 g ± 5 g; peso della farcitura: 10 g ± 2,5 g				
PESO PER UNITA'	peso per confezione 3000 g				
CONFEZIONE	Scatole di cartone ondulato contenente sacco di polietilene per alimenti all'interno del quale sono collocati i singoli pezzi.				
DIMENSIONE IMBALLO	mm. 389x254x250 – cartoni per strato n. 9 – cartoni per pallet n. 63				
LOTTO	Codice alfa numerico riportato sulle confezioni				
SHELF LIFE CONSERVABILITA'	Tempo minimo di conservazione: 12 mesi Modalità di conservazione: a temperatura inferiore o uguale a - 15°C. Consumare preferibilmente entro la data riportata in etichetta. Una volta scongelato il prodotto deve essere consumato entro le 24 ore e non può essere ricongelato.				
LOTTO	Codice alfa numerico riportato sulle confezioni				
TRASPORTO	Effettuato con automezzi refrigerati (T ≤ - 15°C) e conformi ai requisiti prescritti dalle normative vigenti (D.L. 110/92)				
MODALITA' D'IMPIEGO	Scongelare il prodotto a temperatura ambiente lontano da fonti di calore. Guarnire a piacere.				
ALLERGENI	Secondo quanto indicato nella direttiva 2003/89/CE e succ. modifiche <u>Cereali contenenti glutine e prodotti loro derivati</u> Crostacei e prodotti a base di crostacei <u>Uova e prodotti a base di uova</u> Pesce e prodotti a base di pesce Arachidi e prodotti a base di arachidi <u>Soia e prodotti a base di soia (farina)</u> <u>Mais (amido di mais nella crema)</u> <u>Latte e prodotti derivati (lattosio)</u> <u>Frutta in guscio e derivati</u> <u>Lievito di birra</u> Sedano e prodotti derivati Senape e prodotti a base di senape Semi di sesamo e prodotti derivati Anidride solforosa e solfiti in concentrazione sup. 10 mg/kg Lupino e prodotti a base di lupino Molluschi e prodotti a base di mollusco	Si X  X  X X X X X X	Come ingrediente  Come ingrediente  Come ingrediente * Come ingrediente Come ingrediente Possibile contaminante ** Come ingrediente		
	* presente come possibile traccia in un ingrediente. ** l'allergene FRUTTA A GUSCIO (nocciole) è in uso nello stesso stabilimento..				
OGM	Sulla base delle ultime informazioni in nostro possesso Vi informiamo che questo prodotto non contiene sostanze geneticamente modificate di conseguenza non necessita di nessun etichetta specifica.				
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (*)	CBT	< 100.000 ufc/g			
	Coliformi totali	< 100 ufc/g			
	Escherichia Coli	< 10 ufc/g			
	Muffe	< 100 ufc/g			
	Lieviti	< 100 ufc/g			
	Stafilococco Aureo	< 100 ufc/g			
	Salmonella	Assente in 25 g			
Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g				
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE (*)	pH	Pasta: 5,6 – ripieno 6,3			
	proteine	3,1	g		
	Carboidrati	40,02	g		
	Di cui zuccheri	22,00	g		
	Grassi totali	14,7	g		
	di cui saturi	7,71	g		
	Fibra alimentare	1,5	g		
	Sodio	0,15	g		
Valore energetico	308 kcal/100 g – 1289 kJ/100 g				
(*) I parametri riportati sono da intendersi come valori medi di riferimento e non come standard rigidi.					
REVISIONE N°	DATA	OGGETTO DELLA MODIFICA			
13	Dicembre 2014	Adeguamento Reg. UE 1169/2011			