

DOLCIFICIO GI&SSE Via Crevalcore, 3/20 40017 San Giovanni in Persiceto (BO) e-mail: <a href="mailto:info@dolcificiogiesse.it">info@dolcificiogiesse.it</a> sito: <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”		 KRAMIMAR Immagine a solo scopo illustrativo	
NOME	<b>KRAPFEN “M” (MEDIO) ALBICOCCA</b>				
CATEGORIA	PRODOTTO DOLCIARIO FRITTO CONGELATO				
DESTINAZIONE	Usi professionali				
INGREDIENTI	Preparato di albicocca (30%) (Sciroppo di glucosio-fruttosio, purea di albicocca (35%), saccarosio, aromi, gelificante: pectina E 440ii; correttore di acidità: acido citrico; conservante: sorbato di potassio), farina di FRUMENTO, acqua, olio di palma raffinato, UOVA pastorizzate, zucchero, lievito di birra, siero di 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 anidride solforosa come residuo della frutta, può contenere tracce di soia e frutta a guscio (NOCCIOLE).				
MODALITA' PREPARAZIONE	DI	Impasto degli ingredienti e lievitazione ad opera di Saccharomyces cerevisiae, formatura e frittura del formulato, farcitura, congelazione e mantenimento a - 15°C			
CONFEZIONE	Scatola di cartone contenente involucro di polietilene per alimenti all'interno del quale vi sono i singoli pezzi				
PESO UNITARIO	40 g ± 5 g; peso della farcitura: 12 - peso per confezione 3000 g.				
IMBALLO	Dimensioni cartone : mm. 260x260x390 Cartoni per strato n. 09 – cartoni per pallet n. 63				
LOTTO	Codice alfa numerico riportato sulle confezioni				
SHELF LIFE CONSERVABILITA'	E	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 può essere consumato entro <b>le 48 ore</b> e non deve essere ricongelato.			
MODALITA' D'IMPIEGO	Scongelare il prodotto a temperatura ambiente lontano da fonti di calore. Guarnire a piacere				
TRASPORTO	Effettuato con automezzi refrigerati (T ≤ - 15°C) e conformi ai requisiti prescritti dalle normative vigenti (D.L. 110/92)				
ALLERGENI	Secondo quanto indicato nella direttiva 2003/89/CE e succ. modifiche		Si		
	<u>Cereali contenenti glutine e prodotti loro derivati</u>		X	Come ingrediente	
	Crosta e prodotti a base di crosta				
	<u>Uova e prodotti a base di uova</u>		X	Come ingrediente	
	Pesce e prodotti a base di pesce				
	Arachidi e prodotti a base di arachidi				
	<u>Soia e prodotti a base di soia</u>		X	Possibile contaminante*	
	<u>Latte e prodotti derivati</u>		X	Come ingrediente	
	<u>Frutta in guscio e derivati</u>		X	Possibile contaminante**	
	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		X	Come possibile traccia in ingredienti utilizzati dal fornitore	
	Lupino e prodotti a base di lupino				
	Molluschi e prodotti a base di mollusco				
	* presente come 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 6,2			
	Proteine	5,3 mg			
	Carboidrati	46,78 mg			
	Di cui zuccheri	15,00 mg			
	Grassi totali	14,76 mg			
	di cui grassi saturi	7,42 mg			
	Fibra alimentare	1,52 g			
Sodio	0,249 g				
Valore energetico	344 kcal/100 g – 1444 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			