

DOLCIFICIO GI&SSE Via Crevalcore, 3/20 40017 San Giovanni in Persiceto (BO) e-mail: info@dolcificiogiesse.it sito: www.dolcificiogiesse.it		MANUALE GESTIONE QUALITA' Sezione 4 – Processo di produzione Allegato 1 a PG 4.2 “ Schede tecniche di prodotto”		 KRAMAR	
NOME	KRAPFEN L ALBICOCCA				
CATEGORIA	PRODOTTO DOLCIARIO FRITTO CONGELATO				
DESTINAZIONE	Usi professionali				
INGREDIENTI	Farina di FRUMENTO, preparato di albicocca (22%) (Sciroppo di glucosio-fruttosio, purea di albicocca (35%), saccarosio, aromi, gelificante: pectina; correttore di acidità: acido citrico; conservante: potassio sorbato), acqua, olio di palma raffinato, UOVO pastorizzato, 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 polvere, aromi, agenti di trattamento della farina (E300, E920), antiagglomerante: E170, alfa amilasi. Può contenere tracce di SOIA, FRUTTA a GUSCIO e tracce di anidride solforosa come residuo della frutta.				
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	80 g. ± 5 g.; (peso farcitura g. 18)				
N. PEZZI PER UNITA'	Pz. 36 – peso minimo per confezione 2700 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 48 ore e non può essere ricongelato.				
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 Soia e prodotti a base di soia (farina) <u>Latte e prodotti derivati (lattosio)</u> <u>Frutta in guscio e derivati</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	Come ingrediente Come ingrediente possibile contaminante* Come ingrediente Possibile contaminante ** Come possibile traccia in ingredienti utilizzati dal fornitore		
	* 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 6,3			
	Proteine	5,3 g			
	Carboidrati	46,78 g			
	Di cui zuccheri	15,0 g			
	Grassi totali	14,76 g			
	di cui saturi	7,42 g			
	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			