

DOLCIFICIO GI&SSE Via Crevalcore, 3/20 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”		 KRAMIMARS																												
NOME		CUORICINO FARCITO CON RIPIENO ALL' ALBICOCCA																														
CATEGORIA		PRODOTTO DOLCIARIO FRITTO CONGELATO																														
DESTINAZIONE		Usi professionali																														
INGREDIENTI		Ripieno di albicocca 40%: (sciropo di glucosio, purea di albicocca (35%), saccarosio, aromi, gelificante: pectina E440ii, correttore di acidità: acido citrico, conservante: sorbato di potassio), 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, agente 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).																														
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		25g. +/- 5 g. peso della farcitura 10 g																														
PESO PER UNITA'		peso per confezione 2500 g																														
CONFEZIONE		Scatole di cartone ondulato contenente sacco di polietilene per alimenti all'interno del quale sono collocati i singoli pezzi.																														
DIMENSIONE IMBALLO		mm. 395x263x265 – cartoni per strato n. 8 – strati per pallet n. 8 - cartoni per pallet n. 64																														
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 <b>48 ore</b> e non deve 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 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		<table border="1"> <tr><td>Si</td><td></td></tr> <tr><td>X</td><td>Come ingrediente</td></tr> <tr><td>X</td><td>Come ingrediente</td></tr> <tr><td>X</td><td>Come ingrediente *</td></tr> <tr><td>X</td><td>Come ingrediente</td></tr> <tr><td>X</td><td>Possibile contaminante **</td></tr> <tr><td>X</td><td>Come possibile traccia in ingredienti utilizzati dal fornitore</td></tr> </table>		Si		X	Come ingrediente	X	Come ingrediente	X	Come ingrediente *	X	Come ingrediente	X	Possibile contaminante **	X	Come possibile traccia in ingredienti utilizzati dal fornitore													
Si																																
X	Come ingrediente																															
X	Come ingrediente																															
X	Come ingrediente *																															
X	Come ingrediente																															
X	Possibile contaminante **																															
X	Come possibile traccia in ingredienti utilizzati dal fornitore																															
		*presente come traccia in un ingrediente. **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 (*)		<table border="1"> <tr><td>CBT</td><td>&lt; 100.000</td><td>ufc/g</td></tr> <tr><td>Coliformi totali</td><td>&lt; 100</td><td>ufc/g</td></tr> <tr><td>Escherichia Coli</td><td>&lt; 10</td><td>ufc/g</td></tr> <tr><td>Muffe</td><td>&lt; 100</td><td>ufc/g</td></tr> <tr><td>Lieviti</td><td>&lt; 100</td><td>ufc/g</td></tr> <tr><td>Stafilococco Aureo</td><td>&lt; 100</td><td>ufc/g</td></tr> <tr><td>Salmonella</td><td>Assente</td><td>in 25 g</td></tr> <tr><td>Listeria Monocytogenes</td><td>Assente</td><td>in 25 g</td></tr> </table>				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			
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 (*)		<table border="1"> <tr><td>pH</td><td colspan="2">Pasta: 5,6 – ripieno 6,3</td></tr> <tr><td>Carboidrati</td><td>46,78</td><td>g</td></tr> <tr><td>di cui zuccheri</td><td>15,00</td><td>g</td></tr> <tr><td>Proteine</td><td>5,3</td><td>g</td></tr> <tr><td>Grassi totali</td><td>14,76</td><td>g</td></tr> <tr><td>di cui grassi saturi</td><td>7,42</td><td>g</td></tr> <tr><td>Fibra alimentare</td><td>1,52</td><td>g</td></tr> <tr><td>Sodio</td><td>0,249</td><td>g</td></tr> <tr><td>Valore energetico</td><td colspan="2">344 kcal/100 g – 1444 kJ/100 g</td></tr> </table>				pH	Pasta: 5,6 – ripieno 6,3		Carboidrati	46,78	g	di cui zuccheri	15,00	g	Proteine	5,3	g	Grassi totali	14,76	g	di cui grassi saturi	7,42	g	Fibra alimentare	1,52	g	Sodio	0,249	g	Valore energetico	344 kcal/100 g – 1444 kJ/100 g	
pH	Pasta: 5,6 – ripieno 6,3																															
Carboidrati	46,78	g																														
di cui zuccheri	15,00	g																														
Proteine	5,3	g																														
Grassi totali	14,76	g																														
di cui grassi 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																												
01		Dicembre 2014		Adeguamento Reg. UE 1169/2011																												