

DOLCIFICIO GI&SSE Via Crevalcore, 3/20 40017 San Giovanni in Persiceto (BO) info@dolcificiogiesse.it www.dolcificiogiesse.it		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 48 ore 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		Si X X X X X X X X X		Come ingrediente Come ingrediente Come ingrediente * Come ingrediente 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 (*)		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			
		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			