

DOLCIFICIO GI&SSE Via Crevalcore, 3/21-20-19 40017 San Giovanni in Persiceto (BO)		MANUALE GESTIONE QUALITA' Sezione 4 – Processo di produzione Allegato 1 a PG 4.2 “ Schede tecniche di prodotto”		 KRACIO24	
NOME	<b>KRAPHEN SERIE L ripieno Nocciola e Cacao</b>				
CATEGORIA	PRODOTTO DOLCIARIO FRITTO CONGELATO				
DESTINAZIONE	Usi professionali				
INGREDIENTI	<b>Farina di FRUMENTO</b> , crema nocciola-cacao (20%) (zucchero, grassi vegetali (colza e girasole e mais e SOIA in proporzione variabile), <b>NOCCIOLE (8%)</b> , cacao magro in polvere (8%), <b>LATTE scremato in polvere</b> , emulsionante (E322 <b>lecitina di SOIA</b> ), aromi), acqua, olio di palma raffinato, uovo pastorizzato, zucchero, lievito di birra, siero di <b>LATTE</b> in polvere, emulsionanti (E471, E472e, E481), sale, <b>LATTOSIO</b> , oli vegetali (palma, colza, girasole), glutine di <b>FRUMENTO</b> , destrosio, <b>ALBUME</b> in polvere, aromi, agente di trattamento della farina (E300, E920), antiagglomerante: E170, alfa amilasi.				
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	Peso medio di produzione 75 +/- 5 g. (peso farcitura 15 g.)				
N. PEZZI PER UNITA'	Pz. 24 peso minimo confezione 1680 g.				
CONFEZIONE	Scatole di cartone ondulato contenente sacco di polietilene per alimenti all'interno del quale sono collocati i singoli pezzi posizionati su pianetti di cartone alimentare.				
DIMENSIONI IMBALLO	mm.392x292x123h (misure interne) – cartoni per strato n. 8 – strati 13 - cartoni per pallet n.104				
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 <b>entro le 48 ore</b> e non può essere ricongelato.				
TRASPORTO	Effettuato con automezzi a temperatura controllata (T ≤ - 15°C)				
ALLERGENI	Secondo quanto indicato nella direttiva 2003/89/CE e succ. modifiche <u>Cereali contenenti glutine e prodotti loro derivati</u> Crostaie e prodotti a base di crostaie <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>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	Come ingrediente  Come ingrediente  Come ingrediente Come ingrediente Come ingrediente		
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 etichettaggio specifico				
MODALITA' D'IMPIEGO	Scongelare il prodotto a temperatura ambiente lontano da fonti di calore. Guarnire a piacere.				
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 (*) <b>Valori nutrizionali per 100 g sul tal quale</b>  <b>Valore energetico (calcolato con l'apporto del contributo dovuto alla fibra alimentare di 8 kJ/g e 2 kcal/g – Direttiva 2008/100/ce del 28.10.2008</b>	pH	Pasta: 5,5 – ripieno 6,3			
	Umidità	23,08 %			
	Proteine	6,64 %			
	Carboidrati di cui zuccheri	40,5 % 29,85 %			
	Grassi totali di cui saturi	21,67 % 8,46 %			
	Fibra alimentare	2,9 %			
	Sodio	0,223 %			
	Ceneri	1,14 %			
	Valore energetico	406 kcal/100 g – 1696 kJ/100 g			
	Colesterolo	365 mg/kg			
(*) I parametri riportati sono da intendersi come valori medi di riferimento e non come standard rigidi.					
REVISIONE N°	DATA	OGGETTO DELLA MODIFICA			
1	Dicembre 2014	Adeguamento Reg. UE 1169/2011			