

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”		 KRACR36	
NOME	<b>KRAPFEN CREMA SERIE L</b>				
CATEGORIA	PRODOTTO DOLCIARIO FRITTO CONGELATO				
DESTINAZIONE	Usi professionali				
INGREDIENTI	Farina di FRUMENTO, crema 22%, (LATTE scremato reidratato, saccarosio, acqua, sciroppo di glucosio-fruttosio, tuorlo d'UOVO zuccherato [saccarosio (50%), tuorlo d'UOVO] amido modificato di mais, olio di cocco, conservante: potassio sorbato, aromi, colorante B-carotene), 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, agente di trattamento della farina (E300, E920), antiagglomerante: E170, alfa-amilasi. 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	Peso medio di produzione 80 gr +/- 5 g. ( peso della farcitura: 18 g )				
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 posizionati su pianetti di cartone alimentare (per confezione n. 3 strati x 12 pz)				
DIMENSIONE IMBALLO	mm. 395x260x265 – 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 24 ore e non può essere ricongelato.				
TRASPORTO	Effettuato con automezzi a temperatura controllata (T ≤ - 15°C)				
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 Uova e prodotti a base di uova 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  possibile contaminante* Come ingrediente Possibile contaminante **		
	* presente come traccia in un ingrediente. ** Gli allergeni 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	4,75	g		
	Carboidrati	40,5	g		
	di cui zuccheri	22,0	g		
	Grassi totali	14,7	g		
	di cui saturi	7,2	g		
	Fibra alimentare	2,0	g		
Sodio	0,230	g			
Valore energetico	317 kcal/100 g – 1329 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			