

| | | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 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” | |  | KRAMICR Immagine solo a scopo illustrativo |
| NOME | KRAPFEN “M” (MEDIO) CREMA | | | | |
| CATEGORIA | PRODOTTO DOLCIARIO FRITTO CONGELATO | | | | |
| DESTINAZIONE | Usi professionali | | | | |
| INGREDIENTI | Crema 30% (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), farina di FRUMENTO, acqua, olio di palma raffinato, UOVA pastorizzate, zucchero, lievito di birra, siero di LATTE in polvere, emulsionante (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) | | | | |
| MODALITA' di PREPARAZIONE | Impasto degli ingredienti e lievitazione ad opera di Saccharomyces cerevisiae, formatura e frittura del formulato, farcitura, congelazione e mantenimento a - 15°C | | | | |
| CONFEZIONE | Scatola di cartone contenente Involucro di polietilene per alimenti all'interno del quale vi sono i singoli pezzi | | | | |
| PESO UNITARIO | 40 g ± 5 g; peso della farcitura: 12 g peso per confezione 3000 g. | | | | |
| IMBALLO | Dimensioni cartone : mm. 260x260x390 Cartoni per strato n. 09 – cartoni per pallet n. 63 | | | | |
| LOTTO | Codice alfa numerico riportato sulle confezioni | | | | |
| SHELF LIFE E 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. | | | | |
| MODALITA' D'IMPIEGO | Scongelare il prodotto a temperatura ambiente lontano da fonti di calore. Guarnire a piacere | | | | |
| TRASPORTO | Effettuato con automezzi refrigerati (T ≤ - 15°C) e conformi ai requisiti prescritti dalle normative vigenti (D.L. 110/92) | | | | |
| 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 <u>Latte e prodotti derivati</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 ** 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 6,2 | | | |
| | Proteine | 4,75 g | | | |
| | Carboidrati di cui zuccheri | 40,5 g 22,0 g | | | |
| | Grassi totali di cui saturi | 14,7 g 7,2 g | | | |
| | Fibra alimentare | 2,0 g | | | |
| | Sale | 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° 13 | DATA: Dicembre 2014 | OGGETTO DELLA MODIFICA : adeguamento Reg. Ue 1169/2011 | | | |