

DOLCIFICIO GI&SSE via Crevalcore, 3/19-20-21 40017 San Giovanni in Persiceto (BO) info@dolcificiogiesse.it www.dolcificiogiesse.it		MANUALE GESTIONE QUALITA' Sezione 4 – Processo di produzione Allegato 1 e PG 4.2 “Schede tecniche di prodotto”				RICOWHITE	
NOME		RICOWHITE					
DESCRIZIONE		Donut ripiena di crema latte panna e ricoperta di glassa bianca decorata con glassa al cacao					
CATEGORIA		PRODOTTO DOLCIARIO FRITTO CONGELATO					
DESTINAZIONE		Usi professionali					
INGREDIENTI		farina di FRUMENTO, ripieno LATTE e PANNA (14%): (LATTE fresco intero pastorizzato, PANNA, saccarosio (espresso come invertito), sciroppo di glucosio, amido modificato di mais E1422, conservante: E202 potassio sorbato, aromi, colorante: E171 biossido di titanio), acqua, olio di palma raffinato, zucchero, UOVA pastorizzate, lievito di birra, sale, , siero di LATTE in polvere, emulsionanti (E471, E472e, E481), LATTOSIO, oli vegetali (colza, palma, girasole) glutine di FRUMENTO, destrosio (da FRUMENTO), ALBUME in polvere, aroma e aroma naturale di limone, agenti di trattamento della farina (E300,E920), anti agglomerante (E170), alfa amilasi. Copertura Glassa bianca 11% :(zucchero, grassi vegetali (cocco, palma), emulsionante: lecitina di SOIA (E322), colorante: biossido di titanio (E171), aromi. Decorazione cacao 3%: (zucchero, grassi vegetali (cocco, palma), cacao magro in polvere (12,5%), LATTE intero in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA (E322), aromi. Può contenere tracce di FRUTTA a GUSCIO (NOCCIOLE).					
TRATTAMENTI SUBITI		Impasto degli ingredienti e lievitazione ad opera di Saccharomyces cerevisiae, formatura e frittura del formulato, congelazione e mantenimento a – 15°C					
PESO UNITARIO		70 g ± 5 g (pasta gr. 50 ; farcitura gr. 10; copertura gr.10)					
N. PEZZI PER UNITA'		pz. 36 (peso minimo per confezione gr. 2340)					
CONFEZIONE		Scatole di cartone ondulato contenente sacco di polietilene per alimenti, all'interno del quale sono collocati i singoli pezzini posizionati in n. 6 strati divisi da 5 pianetti di cartoncino alimentare					
DIMENSIONE IMBALLO		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 può essere consumato entro le 48 ore e non può essere ricongelato. Per una conservazione ottimale si consiglia di lasciare il prodotto, una volta scongelato, nel banco frigo a più 4/5 °					
ALLERGENI		Secondo quanto indicato nella direttiva 2003/89/CE <u>Cereali contenenti glutine e prodotti loro derivati</u> Crostacei e prodotti a base di crostacei Molluschi e derivati <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</u> <u>Latte e prodotti derivati</u> <u>Frutta in guscio e derivati</u> Lupino e derivati Sedano e prodotti derivati Senape e prodotti a base di senape Semi di sesamo e prodotti derivati.		Si X X X X X		Come ingrediente Come ingrediente Come ingrediente Come ingrediente Possibile contaminante *	
		* presente come traccia in un ingrediente e in farciture in uso nello stabilimento.					
TRASPORTO		Effettuato con automezzi refrigerati (T ≤ - 15°C) e conformi ai requisiti prescritti dalle normative vigenti (D.L. 110/92)					
MODALITA' D'USO		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(*)		Proteine		5,8		g	
		Carboidrati		43,9		g	
		di cui zuccheri		12,14		g	
		Grassi		16,3		g	
		di cui grassi saturi		10,1		g	
		Fibra alimentare		1,2		g	
		Sodio		0,223		g	
		Valore energetico		348 kcal/100g – 1458 kJ/100g			
OGM		Sulla base delle ultime informazioni in nostro possesso Vi informiamo che questo prodotto non contiene sostanze geneticamente modificate di conseguenza non necessita di nessuna etichetta specifica					
(*) 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			