

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 pezzi 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			

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”		 RICOCIOC
NOME	RICOCIOC			
DESCRIZIONE	Donut ripiena di crema cacao e ricoperta di glassa al cacao decorata con glassa bianca			
CATEGORIA	PRODOTTO DOLCIARIO FRITTO CONGELATO			
DESTINAZIONE	Usi professionali			
INGREDIENTI	farina di FRUMENTO, ripieno cacao (14%): (zucchero, oli vegetali non idrogenati (colza e girasole e mais e SOIA, in proporzione variabile), grassi (palma)), cacao magro in polvere (12%), LATTOSIO, siero di LATTE in polvere, emulsionante (E322) lecitina di SOIA, aromi), 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, aromi, agenti di trattamento della farina (E300, E920), antiagglomerante (E170), alfa amilasi. Copertura Glassa al cacao 11% : (zucchero, grassi vegetali (cocco, palma), cacao magro in polvere (12,5 %) LATTE intero in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA (E322), aromi. Decorazione bianca 3%: (zucchero, grassi vegetali (cocco, palma) emulsionanti: lecitina di SOIA (E322), colorante: biossido di titanio (E171), 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 confezione gr. 2340)			
CONFEZIONE	Scatole di cartone ondulato contenente sacco di polietilene per alimenti, all'interno del quale sono collocati i singoli pezzi posizionati in 6 strati divisi da 5 pianetti di cartoncino alimentare			
DIMENSIONE IMBALLO	395 x 260 x 265 – cartone 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 Anidride solforosa e solfiti in concentrazione sup. 10 mg/kg.	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	5,0 g.		
	Carboidrati	42,3 g.		
	di cui zuccheri	32,9 g.		
	Grassi	30,3 g.		
	di cui grassi saturi	18,45 g.		
	Fibra alimentare	5,0 g.		
	Sale	0,198 g.		
	Valore energetico	472 kcal/100 g – 1965 kJ/100 g.		
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° 01	DATA Dicembre 2014	OGGETTO DELLA MODIFICA : adeguamento Reg. UE 1169/2011		