

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			

