



KRAPFEN MIGNON NOCCIOLA 8%

PRODOTTO A MARCHIO: Rugiada srl		CODICE PRODOTTO: 32
DENOMINAZIONE DI VENDITA: Prodotto dolciario fritto congelato		
INGREDIENTI PASTA: farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, olio vegetale di palma, zucchero, margarina vegetale [oli e grassi vegetali (grassi: palma, cocco, e palmisti in proporzione variabile), (oli: girasole), acqua, emulsionante: E471, correttore di acidità: E330)], UOVA omogeneizzate pastorizzate, lievito di birra, sale, GLUTINE di FRUMENTO, LATTE intero in polvere, estratto di MALTO di FRUMENTO disidratato, emulsionanti: E471, E472e, E322 (di girasole), fibra vegetale di bambù, aromi naturali, aroma		
INGREDIENTI DELLA FARCITURA 30%: zucchero, oli e grassi vegetali (colza, burro di cacao, e girasole), NOCCIOLE 8%, cacao magro in polvere, LATTE scremato in polvere, emulsionante: E322 (SOIA), aromi.		
TRASPORTO: Il trasporto avviene secondo le norme di legge relative agli alimenti surgelati (D.M. 25/09/1995 nr. 493.) Temperatura di trasporto: < -18°C (limite critico <-15° C).		
ALLERGENI:		*
Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut, o loro ibridi) e prodotti derivati.		1
Crostacei e prodotti a base di crostacei.		/
Uova e prodotti a base di uova.		1
Pesce e prodotti a base di pesce.		/
Arachidi e prodotti a base di arachidi.		/
Soia e prodotti a base di soia.		1
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio).		1
Frutta a guscio e prodotti derivati (Mandorle, nocciole, noci, pistacchi).		1
Sedano e prodotti a base di sedano.		/
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.		/
Senape e prodotti a base di senape.		2
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg.		/
Molluschi e prodotti a base di molluschi		/
Lupini e prodotti a base di lupino.		/
(*)	1	Presenti come ingrediente.
	2	Presente sulle linee produttive dello stesso laboratorio; da dichiarazioni fornitori per possibile contaminazione crociata.
	/	Assente.
Il rischio di contaminazione è sotto controllo e non significativo. Esistono procedure di flussi e documentazione di pulizie /lavaggi di provata efficacia.		
TMC: 12 mesi dalla data di produzione (a -18° C).		
MODALITA' DI CONSERVAZIONE: Scomparto **** (-18°C) vedi data impressa sulla confezione 12 mesi dalla data di produzione, scomparto ** (-12°C) 1 mese, scomparto * (-6°C) 1 settimana, scomparto del ghiaccio 3 giorni.		
MODALITA' D'USO: Scongela il prodotto a temperatura ambiente di 22° C. Il prodotto una volta scongelato, non deve essere ricongelato, se conservato a temperatura di 22° C. può essere consumato entro 48 ore, se conservato ad una temperatura di 4 °C. può essere consumato entro le 96 ore. Se si preferisce caldo, mettere in forno microonde a media temperatura per circa 7 secondi.		



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Un singolo KRAPPEN MIGNON NOCCIOLA pesa circa 24/26 g , ha un diametro di circa 4 cm. ed una altezza di circa 2 cm. Di colore dorato presenta un anello di pasta chiara che lo circonda. Morbido al morso e di gusto tipico. Al suo interno vi sono circa 10 g. di pasta di cacao					
DIFETTI: Unità rotte: <1% ; Unità deformate: < 2%; Unità non farcite: assenti; Corpi estranei: assenti.					
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (rif. Raccomandazione 022/93 Istituto Italiano alimenti surgelati, Reg. CE 1441/2007)			VALORI NUTRIZIONALI PER 100g		
PARAMETRI	U.M.	VALORI	PARAMETRI	U.M.	VALORI
Coliformi termotrofi	ufc/g	<100	Valore energetico	Kcal/100g	354
E.coli	ufc/g	<100	Valore energetico	Kj/100g	1480
Stafilococchi coag/term+aurei	ufc/g	<100	Grassi	g/100g	18.8
Salmonella in 25 g	In 25 g	assente	Di cui acidi grassi saturi	g/100g	8
Listeria	In 25 g	assente	Proteine	g/100g	3.1
Carica batterica tot. a 30° C.	ufc/g	<100,000	Carboidrati	g/100g	40.6
Lieviti	ufc/g	<1000	Di cui zuccheri	g/100g	26.2
Ifomiceti / Enterobacteriaceae	ufc/g	<100	Sale	g/100g	5.6
DICHIARAZIONE OGM: Rugiada srl dichiara che i prodotti realizzati risultano conformi ai Regolamenti CE 1829/2003 ed 1830/2003, relativamente all'etichettatura ed alla rintracciabilità degli alimenti geneticamente modificati.					
CONTAMINANTI: Conformi al Regolamento CE 1881/2006 e s.m. e i.					
TRATTAMENTI IONIZZANTI: Rugiada srl non utilizza materie prime sottoposte a trattamenti ionizzanti.					
RINTRACCIABILITA': Rugiada srl in conformità al regolamento CE 178/2002, garantisce la piena rintracciabilità delle materie prime d dei materiali di confezionamento impiegati nonché di tutti i controlli effettuati, ed identifica puntualmente la destinazione di tutti i prodotti finiti.					
DICHIARAZIONE HACCP: Rugiada srl assicura che la fabbricazione dei prodotti avviene in conformità ai requisiti del Regolamento CE 852/2004 in materia di igiene degli alimenti, prevedendo la rigorosa applicazione di un Sistema di Autocontrollo basato sulla metodologia HACCP.					
NOTE LEGALI: Rugiada srl garantisce solo i parametri menzionati in questa specifica tecnica. L'uso di questo prodotto può essere soggetto a regolamenti nazionali. Rugiada srl non è responsabile di eventuali usi impropri o illegali di questo prodotto.					
CONFEZIONAMENTO: Peso 2,5 kg. / 94 pezzi circa			IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO: n°progressivo dell'anno /anno.		



TIPO DI IMBALLAGGIO	IMBALLO PRIMARIO		Sacchetto LDPE, dimensioni L 60 cm. x H 47 cm. , peso 10 gr.	
	IMBALLO SECONDARIO		Cartone ondulato, dimensioni 40 cm. x 20 cm. H 18 cm. peso 190 gr.	
Il materiale di confezionamento risulta idoneo al contatto con alimenti in conformità alle norme vigenti.				
PALLETTIZZAZIONE	CARTONI PER STRATO	12	NUMERO DI STRATI PER PALLET	10
	CARTONI PER BANCALE	120		

SMALTIMENTO IMBALLAGGI DI TUTTE LE TIPOLOGIE IMPIEGATE DA RUGIADA PER I PROPRI PRODOTTI	Sacchetto PE-HD 02; PE -LD 04 Vassoio PS 06 ; Nastro adesivo PP 05;	Raccolta plastica	Verifica le disposizioni del tuo comune
	Cartone PAP 20 Etichetta PAP 22	Raccolta carta	

Preparato e verificato: Responsabile controllo qualità, HACCP	Approvato: Direzione
	

Le informazioni riportate sulla presente potrebbero subire variazioni; nel caso non siano stati stipulati capitoli controfirmati per accettazione da entrambe le parti Rugiada srl si riserva il diritto di emettere nuova revisione senza alcun preavviso. E' importante che i detentori della stessa si accertino di essere in possesso dell'ultima revisione.