



BOMBOLONE

PRODOTTO A MARCHIO: Rugiada srl

CODICE PRODOTTO: 216

DENOMINAZIONE DI VENDITA: Prodotto dolciario fritto congelato.

INGREDIENTI PASTA: Farina di FRUMENTO, acqua, olio vegetale raffinato (palma), UOVA omogeneizzate e pastorizzate, margarina vegetale [oli e grassi vegetali non idrogenati (grassi: palma, cocco, e palmisti in proporzione variabile), (oli: girasole), acqua, emulsionante: E471, correttore di acidità: E330], zucchero, lievito, sale, LATTE intero in polvere, emulsionante: E322 (girasole); aroma naturale, aroma.

OLIO DI FRITTURA: Olio vegetale raffinato (palma).

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:

ALLERGENI:	*
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, 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.	2
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio).	1
Frutta a guscio e prodotti derivati (Mandorle, nocciole, noci, pistacchi).	2
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.	/
Lupini e prodotti a base di lupino.	/
Molluschi e prodotti a base di molluschi.	/

- (*)
- | | |
|---|---|
| 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 è significativo. Esistono procedure dei 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, va conservato a temperatura di 24° C e consumato entro 48 ore. Se conservato ad una temperatura di 4°C può essere consumato nelle 96 ore. Se si vuole consumare caldo mettere in forno microonde a media temperatura per circa 7 secondi. Il prodotto può essere farcito con creme a piacere.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Un singolo BOMBOLONE pesa circa 45 g , ha una forma circolare dal diametro di circa 9 cm. ed uno spessore di circa 4 cm. , ha un colore dorato e presenta un anello di pasta chiara che lo circonda. Morbido al morso e di gusto tipico. Al suo interno si presenta concavo e può contenere una grammatura elevata di crema.



DIFETTI: Unità rotte: <1% ; Unità deformate: < 2%; Corpi estranei: assenti.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (rif. Raccomandazione 022/93 Istituto Italiano alimenti surgelati, Reg. CE 1441/2007)

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

PARAMETRI	U.M.	VALORI	PARAMETRI	U.M.	VALORI
Coliformi termotrofi	ufc/g	<100	Valore energetico	Kcal/100g	403
E.coli	ufc/g	<100	Valore energetico	Kj/100g	1687
Stafilococchi coag/term+aurei	ufc/g	<100	Grassi	g/100g	20.6
Salmonella in 25 g <i>Listeria monocytogenes</i>		assente	Di cui acidi grassi saturi		8.1
Carica batterica tot. a 30° C.	ufc/g	<100,000	Carboidrati	g/100g	46.1
Lieviti	ufc/g	<1000	Di cui zuccheri		4.4
Ifomiceti / Enterobacteriaceae	ufc/g	<100	Proteine	g/100g	8.3
			Sale	g/100g	0.81

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 915/2023 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 e 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: Scatole da 48 pezzi, divisi in 4 vassoi da contenenti 12 Bomboloni;
Scatole da 48 pezzi, divisi in 8 vassoi da contenenti 6 Bomboloni
Peso netto 2.150 kg.

IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO: calendario giuliano 5 (anno 2025), 001 (1 gennaio)



TIPO DI IMBALLAGGIO	IMBALLO PRIMARIO	Sacchetto LDPE, dimensioni L 67 cm. x H 57 cm. , peso 12 g / Polistirolo estruso in foglia. Alternativa : Vassoio in C PAP81 e film PAP22		
	IMBALLO SECONDARIO	Cartone ondulato, dimensioni 42 cm. x 32 cm. H 400 cm. peso g 350		
Il materiale di confezionamento risulta idoneo al contatto con alimenti in conformità alle norme vigenti.				
PALLETTIZZAZIONE	CARTONI PER STRATO	6	NUMERO DI STRATI PER PALLET	9
	CARTONI PER BANCALE	54		

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 Vassoio in cartoncino CPAP 88 Film in 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.