



PIANO HACCP

Crema:	CREMA CATALANA 7C DA KG 4	cod. P7F30	Revisione del: 31-05-2017	Pag. 1 di 3
---------------	--------------------------------------	-------------------	------------------------------	-------------

- COMPOSIZIONE CREMA

Latte intero fresco

Panna

Sciroppo di Glucosio

Zucchero

Amido modificato (*)

Tuorlo d'uovo fresco

Addensanti: Pectina, Alginati

Aromi

Sale

- COMPOSIZIONE CARAMELLO

Caramello (zucchero, sciroppo di glucosio)

(*) la modifica si riferisce al processo chimico-fisico a cui l'amido è sottoposto, e non riguarda nessuna modifica genetica. L'amido utilizzato deriva da mais.

- CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Residuo ottico	INT	°Brix	41	± 2
pH	INT		6,70	± 0,2
Viscosità a 20°C (Brookfield S94V10)	INT	cps	120.000	± 20%

- CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	AFNOR	ufc/g	5.000	max
Coliformi	AFNOR	ufc/g	10	max
E. Coli	AFNOR	ufc/g	assenti	
S. Aureo	AFNOR	ufc/g	assenti	

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI: Valori medi riferiti a 100 g di crema/caramello

Energia	Grassi totali	di cui saturi	Carboidrati	di cui zuccheri	Proteine	Fibre	Sale
---------	---------------	---------------	-------------	-----------------	----------	-------	------

CREMA

Kj	kcal	9,1	5,8	26,8	19,8	2,7	0,9	0,1
845	202							

CARAMELLO

kj	kcal	0	0	99,0	72,0	0	0	tracce
1659	397							

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

Il prodotto contiene mais, e/o suoi derivati, proveniente da coltivazioni non transgeniche, garantito lungo la filiera e/o con analisi PCR negativo. Ai sensi del Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003, non contiene organismi geneticamente modificati.



PIANO HACCP

Creme:

**CREMA CATALANA
7C DA KG 4**

cod. P7F30

Revisione del:
31-05-2017

Pag. 2 di 3

- STATO FISICO e DESCRIZIONE

T-SAC CREMA Crema pasticcera, pastorizzata e surgelata, di colore giallo chiaro con gusto caratteristico.

SACCHETTO CARMELLO Prodotto in grani da utilizzare per la caramellizzazione della superficie.

- CONFEZIONAMENTO

Scatole di cartone contenenti 4 pezzi di T-sac da 1 kg, per un peso finale di 4,000 kg. Ogni scatola contiene 10 sacchetti di caramello da 20g. Pallet da 135 scatole per peso totale di 540 kg.

- STOCCAGGIO

A temperatura di -18°C.

- TRASPORTO

In camion ad una temperatura di -18°C (rialzo termico max a -15°C).

- SHELF LIFE

Dodici mesi ad una temperatura di -18°C.

Scongelata in confezione chiusa: **7 giorni** ad una temperatura fra 0°C e 4°C.

La garanzia è limitata al contenitore sigillato e correttamente conservato.

- ISTRUZIONI PER LA CONSERVAZIONE E L'IMPIEGO

Conservare ad una temperatura di -18°C. Il T-sac si scongela a temperatura ambiente entro 3 ore.

Impiegare come una normale crema pasticcera.

- DESTINATARI

Prodotto per uso professionale, non destinato al consumatore finale.

- CATEGORIE DI CONSUMATORE FINALE

Tutte le categorie in normali condizioni fisiologiche.

- PREPARAZIONE ALL'UTILIZZO

Crema da scongelare prima dell'utilizzo.

- CODIFICA INTRACOM: 04029931



PIANO HACCP

Crema:

**CREMA CATALANA
7C DA KG 4**

cod. P7F30

Revisione del:
31-05-2017

Pag. 3 di 3

- ALLERGENI (dir. 2007/68/CE; decreto legge n°114 del 08/02/2006)

Allergene (*)	crema	caramello
1 Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro ibridi) e prodotti derivati	-	-
2 Crostacei e prodotti a base di crostacei	-	-
3 Uova e prodotti a base di uova	1	-
4 Pesce e prodotti a base di pesce	-	-
5 Arachidi e prodotti a base di arachidi	-	-
6 Soia e prodotti a base di soia	-	-
7 Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	1	-
8 Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati	2	-
9 Sedano e prodotti a base di sedano	-	-
10 Senape e prodotti a base di senape	-	-
11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	-	-
12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg espressi come SO ₂	-	-
13 Lupini e prodotti a base di lupini	-	-
14 Molluschi e prodotti a base di molluschi	-	-

- (*)
- 1 Presente come ingrediente.
 - 2 Presente nella stessa linea di produzione; possibile contaminazione crociata.
- Assente.

La presente scheda annulla e sostituisce le precedenti. Ogni copia su supporto cartaceo non è più controllabile da parte della struttura emittente. Potrebbero esistere aggiornamenti successivi.

Guerra S.p.A.

Via di Valle Caia, 39 - 00071 Pomezia (Roma)
Tel 0039 06 91984607 - Fax 0039 06 91984526
P. IVA 01638541001 - C.F. 06884210581
www.guerra.it - info@guerra.it

ISO 9001

BUREAU VERITAS
Certification

