



# PIANO HACCP

<b>Creme:</b>	<b>CREMA CATALANA 7C DA KG 4</b>	<b>cod. P7F30</b>	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	<b>41</b>	± 2
pH	INT		<b>6,70</b>	± 0,2
Viscosità a 20°C (Brookfield S94V10)	INT	cps	<b>120.000</b>	± 20%

- CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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

**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	<b>9,1</b>	5,8	<b>26,8</b>	19,8	<b>2,7</b>	<b>0,9</b>	<b>0,1</b>
<b>845</b>	<b>202</b>							

**CARAMELLO**

kj	kcal	<b>0</b>	0	<b>99,0</b>	72,0	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>tracce</b>
<b>1659</b>	<b>397</b>							

**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
<b>1 Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro ibridi) e prodotti derivati</b>	-	-
2 Crostacei e prodotti a base di crostacei	-	-
3 Uova e prodotti a base di uova	<b>1</b>	-
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)	<b>1</b>	-
8 Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati	<b>2</b>	-
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 <sub>2</sub>	-	-
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

