



PIANO HACCP

Crema:	CREMA PASTICCERA	P7F32	Revisione del: 04-07-2019	Pag. 1 di 3
---------------	-------------------------	--------------	------------------------------	-------------

- COMPOSIZIONE

Latte intero fresco, **Panna**, Zucchero, Sciroppo di Glucosio(**), Amido Modificato (*), Tuorlo **Uovo** Fresco, Addensante: E407, Emulsionante: E471, Sale, Estratto naturale di vaniglia (Bacche)

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

(**) **lo sciroppo di glucosio non contiene fruttosio**

- CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Residuo ottico	INT	°Brix	36	± 2
pH	INT		6,50	± 0,2
Viscosità a 20°C (Brookfield S06V20)	INT	cps	58.000	± 20%

- CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	AFNOR	ufc/g	5.000	max
Enterobatteri	AFNOR	ufc/g	100	max
E. Coli	AFNOR	ufc/g	assenti	
S. Aureo	AFNOR	ufc/g	assenti	

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI: Valori medi riferiti a 100 g di prodotto								
Energia		Grassi	<i>di cui Acidi grassi saturi</i>	Carboidrati	<i>di cui Zuccheri</i>	Proteine	Fibre	Sale
kj	kcal	8,8 g	<i>5,9 g</i>	23,6 g	<i>17,6 g</i>	2,3 g	0,7 g	0,1 g
770	184							

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

Il prodotto non contiene soia e o suoi derivati; 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 PASTICCERA

P7F32

Revisione del:
04-07-2019

Pag. 2 di 3

- DENOMINAZIONE e DESCRIZIONE

Denominazione: Crema pasticcera surgelata.

Descrizione: Crema pasticcera pastorizzata, surgelata, di colore giallo chiaro al gusto di vaniglia naturale.

- CONFEZIONAMENTO

T-sac da 1 kg in scatole di cartone contenenti 4 pezzi.

- STOCCAGGIO

A temperatura di -18°C.

- TRASPORTO

In camion ad una temperatura di -18°C (rialzo termico ammesso fino 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 di +4°C e si conserva in frigo. Dopo scongelamento, 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.



PIANO HACCP

Creme:

CREMA PASTICCERA

P7F32

Revisione del:
04-07-2019

Pag. 3 di 3

- CODIFICA INTRACOM: **04029931**
- ALLERGENI (Reg. UE n°1169/2011 e successive modifiche)

Allergene	(*)
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro ibridi) e prodotti derivati	0
Crostacei e prodotti a base di crostacei	0
Uova e prodotti a base di uova	1
Molluschi e prodotti a base di molluschi	0
Pesce e prodotti a base di pesce	0
Arachidi e prodotti a base di arachidi	0
Soia e prodotti a base di soia	0
Lupino e prodotti a base di lupino	0
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	1
Frutta con guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland), e prodotti derivati	2
Sedano e prodotti a base di sedano	0
Senape e prodotti a base di senape	0
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	0
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg espressi come SO ₂	0

- (*) 0 Non contiene;
1 Contiene;
2 Può contenere tracce di;

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