



PIANO HACCP

Impasti:

CUORE CIOCCOLATO 7C

P7F36

Revisione del:
20-01-16

Pag. 1 di 3

- COMPOSIZIONE

Uova Intere Fresche

Cioccolato fondente (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, vanillina) **20%**

Burro

Sciroppo di glucosio

Zucchero

Farina di frumento

Stabilizzante: E422

Emulsionante: E471

Sale

- CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Residuo ottico	INT	°Brix	66	± 2
Aw a 25°C	INT		0,83	max
pH	INT		6,40	± 0,2
Viscosità a 20°C (Brookfield S94V10)	INT	cps	190.000	± 20%

- CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	AFNOR	ufc/g	10.000	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

Valore energetico		Proteine	Grassi totali	di cui saturi	Carboidrati	di cui zuccheri	Fibre	Sale
kcal	kj	5,4	30,8	<i>17,5</i>	37,5	<i>23,4</i>	2,2	0,2
453	1897							

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

Il prodotto contiene mais, soia e/o suoi derivati, garantiti non OGM lungo la filiera e/o con analisi PCR negative. Ai sensi del Reg. C.E. 1829/2003 e 1830/2003, non contiene organismi geneticamente modificati.



PIANO HACCP

Impasti:

CUORE CIOCCOLATO 7C

P7F36

Revisione del:
20-01-16

Pag. 2 di 3

- STATO FISICO

Impasto surgelato per dessert al cioccolato.

Impasto con uova fresche, pastorizzato e surgelato, al gusto di cioccolato fondente. Colore scuro del cioccolato.

- CONFEZIONAMENTO

T-sac da 1 kg in scatole di cartone contenenti 4 pezzi. Pallet con 135 scatole per un peso totale di 540 kg.

- STOCCAGGIO

A temperatura di -20°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 -20°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 -20°C. Il T-sac si scongela a temperatura ambiente entro 3 ore.

Prodotto da utilizzare dopo cottura.

- DESTINATARI

Prodotto per uso professionale, non destinato al consumatore finale.

- CATEGORIE DI CONSUMATORE FINALE

Tutte le categorie in normali condizioni fisiologiche.

- PREPARAZIONE ALL'UTILIZZO

Scongelare il prodotto a temperatura ambiente per 2-3 ore. Colare in stampi monoporzionati da 80 g e cuocere in forno per 10/11 minuti a 180°C. Il cuore del dolce deve rimanere cremoso.

- CODIFICA INTRACOM: 18069050



PIANO HACCP

Impasti:	CUORE CIOCCOLATO 7C	P7F36	Revisione del: 20-01-16	Pag. 3 di 3
-----------------	----------------------------	--------------	----------------------------	-------------

- ALLERGENI (dir. CE 89/2003; decreto legge n°114 del 08/02/2006)

Allergene	(*)
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	-
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	-
Senape e prodotti a base di senape	-
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	-
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg espressi come SO ₂	-

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

- (**) Il rischio di contaminazione è sotto controllo e non è significativo.
Esistono procedure dei flussi e documentazioni di pulizie/lavaggi di provata efficacia.

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

