



PIANO HACCP

Crema:

FarciBosco KG 3

cod. P7F46

Revisione del:
25-02-2016

Pag. 1 di 3

- COMPOSIZIONE

Sciroppo di glucosio-fruttosio

Frutti di bosco (fragola, lampone, mirtillo e mora) 40%

Zucchero

Estratto di buccia d'uva

Gelificante: pectina E440

Regolatore di acidità: acido citrico E330

Conservante: potassio sorbato E202

Aromi

- CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

pH	INT.		3,5	± 0,5
Residuo ottico	INT.	°Brix	75	± 2
Viscosità Bostwick (cm in 30" a 20°C)	INT.	cm	5	± 2

- CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	AFNOR	Ufc/g	10.000	max
Lieviti e muffe	AFNOR	Ufc/g	200	max

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	0,4	0,2	0	73,8	64,2	1,0	0,01
299	1269							

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

Il prodotto non contiene soia e mais e loro derivati. Ai sensi del Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003, non contiene organismi geneticamente modificati.



PIANO HACCP

Crema:	FarciBosco KG 3	cod. P7F46	Revisione del: 25-02-2016	Pag. 2 di 3
---------------	------------------------	-------------------	------------------------------	-------------

- STATO FISICO

Preparato per farcitura a base di frutti di bosco in pezzi.

- CONFEZIONAMENTO

T-sac da 0,5 kg in scatole di cartone contenenti 6 pezzi. Pallet da 768 kg.

- STOCCAGGIO

In cella frigorifera ad una temperatura di -20°C.

- TRASPORTO

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

- SHELF LIFE

Dodici mesi ad una temperatura di -20°C.

Scongela in confezione chiusa: **30 giorni** ad una temperatura fra 0° 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 sac a poche si scongela a temperatura di 5/8° C e va conservato in frigo tra 0/5°C. La singola confezione deve essere utilizzata completamente.

- DESTINATARI

Prodotto per uso professionale, non destinato al consumatore finale.

- CATEGORIE DI CONSUMATORE FINALE

Tutte le categorie in normali condizioni fisiologiche.

- PREPARAZIONE ALL'UTILIZZO

Preparato pronto. Non occorre nessuna preparazione per l'utilizzo.

- CODIFICA INTRACOM: 2007993199



PIANO HACCP

Crema:

FarciBosco KG 3

cod. P7F46

Revisione del:
25-02-2016

Pag. 3 di 3

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

	Allergene	(*)
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	-
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)	-
8	Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati	-
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

