



PIANO HACCP

Crema:	CIOCOCREMA (15%) DA KG 6	cod. PGF06	Revisione del: 17-03-2016	Pag. 1 di 3
---------------	-------------------------------------	-------------------	------------------------------	-------------

- COMPOSIZIONE

Latte intero reidratato

Cioccolato fondente (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, vanillina) **15%**

Sciroppo di glucosio

Acqua

Panna

Stabilizzante: E422

Amido modificato (*)

Cacao in polvere

Emulsionante: E471

Sale

Aromi

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

- CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Residuo ottico	INT	°Brix	42	+/-2
Viscosità a 20°C	INT	cps	140000	+/- 20%
pH	INT		6,6	+/- 0,5

- CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	AFNOR	ufc/g	5.000	max
Enterobatteri	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 prodotto								
Valore energetico		Proteine	Grassi totali	di cui saturi	Carboidrati	di cui zuccheri	Fibre	Sale
kcal	kj							
242	1014	2,7	13,8	8,6	25,6	15,2	2,4	0,2

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

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



PIANO HACCP

Creme:	CIOCOCREMA (15%) DA KG 6	cod. PGF06	Revisione del: 17-03-2016	Pag. 2 di 3
---------------	-------------------------------------	-------------------	------------------------------	-------------

- DESCRIZIONE e STATO FISICO

Crema al cioccolato pastorizzata e surgelata.

- CONFEZIONAMENTO

T-sac da 1 Kg in scatole di cartone contenenti 6 pezzi. Peso pallet 594 kg.

- STOCCAGGIO

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

- TRASPORTO

In camion frigorifero ad una temperatura di -18°C (rialzo termico 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.

Impiegare come una normale crema pasticceria.

- DESTINATARI

Prodotto per uso professionale, non destinato al consumatore finale.

- CATEGORIE DI CONSUMATORE FINALE

Tutte le persone in normali condizioni fisiologiche.

- PREPARAZIONE ALL'UTILIZZO

Crema pronta. Scongelare la crema prima dell'utilizzo.

- CODIFICA INTRACOM: 19019099



PIANO HACCP

Crema:	CIOCCOCREMA (15%) DA KG 6	cod. PGF06	Revisione del: 17-03-2016	Pag. 3 di 3
---------------	--------------------------------------	-------------------	------------------------------	-------------

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

Allergene	(*)
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro ibridi) e prodotti derivati	-
Crostacei e prodotti a base di crostacei	-
Uova e prodotti a base di uova	2
Pesce e prodotti a base di pesce	-
Molluschi e prodotti a base di molluschi	-
Arachidi e prodotti a base di arachidi	-
Soia e prodotti a base di soia	-
Lupini e prodotti a base di lupini	-
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 sulla stessa linea produttiva; possibile contaminazione crociata (**).
- Assente.

(**) Il rischio di contaminazione è sotto controllo e non è significativo.
Esistono procedure dei flussi e documentazione 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

