

PCS05

CREMA AL PARMIGIANO REGGIANO

Rev. 0 del 29/06/2023



Anagrafica Prodotto

Categoria di prodotto Creme surgelate
Codice doganale 2103 90 90
EAN 13 8033140907573

Shelf life

Tipologia shelf life (TMC/Scadenza) TMC
Shelf life 12 mesi a una temperatura di -18°C
Durabilità dopo lo scongelamento in confezione chiusa 4 giorni a una temperatura tra 0°C e 4°C.

Descrizione prodotto

Destinatari Prodotto per uso professionale, non destinato al consumatore finale
Descrizione Crema di Parmigiano Reggiano DOP confezionata in sac à poche e surgelata. Ideale per caratterizzare una vasta gamma di proposte gastronomiche con il marchio Made in Italy. Autorizzata dal Consorzio per la tutela del Parmigiano Reggiano oltre ad avere un'etichetta "pulita": senza aggiunta di conservanti, coloranti ed esaltatori di sapidità
Caratteristiche sensoriali Colore bianco latte, cremosa e dal gusto inconfondibile del Parmigiano Reggiano
Condizioni di impiego Il prodotto si scongela in frigorifero in circa 6 ore.
La crema, una volta scongelata, è pronta per essere utilizzata.
Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.



Confezionamento

Descrizione confezione Sac à poche da 0,500 kg in scatole di cartone contenenti 8 pezzi
Peso confezione 4 kg peso netto
Caratteristiche di sicurezza conf. Scatola chiusa con nastro adesivo

Etichettatura

Crema surgelata al Parmigiano Reggiano Prodotto con il 30% di Parmigiano Reggiano DOP Aut. del Consorzio Parmigiano Reggiano

Ingredienti: PANNA, Parmigiano Reggiano DOP 30% (LATTE, sale, caglio), LATTE intero fresco pastorizzato, amido modificato

Può contenere UOVA, FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, PISTACCHI)

Dichiarazione nutrizionale

Nutriente	Valore per 100g	U.M.
Energia Kjoule	1041	kJ
Energia Kcalorie	249	kcal
Grassi	20.7	g
Acidi grassi saturi	14.1	g
Carboidrati	3.7	g
Zuccheri	1.2	g
Fibre	0.1	g
Proteine	11.4	g
Sale	0.7	g

Condizioni di trasporto e stoccaggio

Condizioni di trasporto In automezzi refrigerati a una temperatura di -18°C (rialzo termico max fino a -15°C)
Condizioni di stoccaggio Nelle confezioni originali integre, a temperatura di ≤ -18°C

Lotto (nota esplicativa)

AA/nnnnn: AA sono le ultime due cifre dell'anno di produzione; nnnnn è un numero sequenziale legato all'ordine di produzione dello specifico codice di prodotto. L'eventuale numero successivo indica il sub-lotto (AA/nnnnn-n) non inserito in fattura: solo uso interno.

Pallettizzazione

Prodotto					Pallettizzazione			Pallet		
Peso Poche	Dim. Poche	Poche/Conf	Peso Conf	Dim. Conf	Conf/strato	Strati/pallet	Conf/pallet	Altezza	Peso	Lunghezza x Larghezza
0,5 kg	405x190 mm	8	4 kg	392x255x108 mm	9	15	135	177 cm	540 kg	80 x 120 cm

**Caratteristiche chimico fisiche**

Parametro	Metodo	Unità di misura	Valore	Limite minimo	Limite massimo
Viscosità	Brookfield S94/V10	cps	64000	51200	76800
pH	Interno	-	5,5	5	6
Residuo secco	Interno	%	37,5	33,7	41,2

Caratteristiche microbiologiche

Parametro	Metodo	Unità di misura	Valore	Limite massimo
Carica batterica totale	AFNOR	UFC / g	-	50000
Lieviti e Muffe	AFNOR	UFC / g	-	1000
Enterobatteri	AFNOR	UFC / g	-	1000
Escherichia coli	AFNOR	UFC / g	-	10
Staphylococcus aureus	AFNOR	UFC / g	-	10
Salmonella spp.	UNI EN ISO 6579-1:2020	/25 g	Assente	
Listeria monocytogenes	UNI EN ISO 11290-1:2017	/25 g	Assente	

Etichettatura ambientale

Componente	Materiale	Codifica da Decisione 97/129/CE	Raccolta Differenziata
Imballo primario (sacchetto)	Plastica	OTHER 7	Plastica
Imballo secondario (scatola)	Cartone ondulato	PAP 20	Carta
Imballo terziario (pallet)	Legno	FOR 50	Legno
Imballo terziario (interfaldato)	Cartone ondulato	PAP 20	Carta
Imballo terziario (telo)	Polietilene	OTHER 7	Plastica
Imballo terziario (film estensibile)	Polietilene a bassa intensità	LDPE 4	Plastica

Per lo smaltimento far riferimento alle disposizioni del proprio Comune

Dichiarazioni

Trattamenti ionizzanti	Conforme alle Direttive 1999/2/CE e 1999/3/CE e s.m.i.
Nanomateriali e nanotecnologie	Conforme al Regolamento (UE) n. 1169/2011 e s.m.i.
OGM	Conforme ai Regolamenti (CE) n. 1829/2003 e (CE) n. 1830/2003 e s.m.i.
Idoneità MOCA	Conforme ai Regolamenti (CE) n. 1935/2004 e (UE) n. 10/2011 e s.m.i.
Conformità contaminanti	Residui chimici conformi ai limiti della normativa vigente
Conformità HACCP	Conforme ai Regolamenti (CE) n. 852/2004 e n. 853/2004 e s.m.i.
Rintracciabilità	Conforme al Regolamento (CE) n. 178/2002 e s.m.i.
L'azienda dispone di un Sistema di Gestione Qualità e Sicurezza Alimentare certificato in conformità agli standard ISO 9001 e IFS	

La presente scheda annulla e sostituisce le precedenti versioni.

Le informazioni sono fornite secondo le nostre migliori conoscenze. Ogni utilizzatore è personalmente responsabile per l'osservanza degli obblighi di legge. Documento generato elettronicamente ed esentato da firma.