



PIANO HACCP

Creme:

CIOCCOCREMA

PGF06

Revisione del:
25-05-2022

Pag. 1 di 3

- COMPOSIZIONE

LATTE scremato reidratato, PANNA, cioccolato fondente 15% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, vanillina), sciroppo di glucosio, stabilizzanti: E422; amido modificato (*), cacao in polvere, LATTE scremato in polvere, emulsionanti: E471; sale

(*) 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	140.000	± 20%
pH	INT		6,6	± 0,5

- CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	AFNOR	ufc/g	5.000	max
Enterobatteri	AFNOR	ufc/g	100	max
E. Coli	AFNOR	ufc/g	10	max
S. Aureo	AFNOR	ufc/g	10	max

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>	Fibre	Proteine	Sale
kj	kcal	14	9,5	27	16	2,4	2,8	0,2
1039	249							

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:

CIOCCOCREMA

PGF06

Revisione del:
25-05-2022

Pag. 2 di 3

- DENOMINAZIONE e DESCRIZIONE

Denominazione: Crema surgelata al cioccolato

Descrizione: Crema al cioccolato (15%) pastorizzata, confezionata in poche e surgelata

- CONFEZIONAMENTO

T-sac da 1 Kg in scatole di cartone contenenti 6 pezzi
Pallet da 90 colli, per un peso totale di 540 kg

- STOCCAGGIO

In cella frigorifera ad una temperatura di -18°C

- TRASPORTO

In camion frigorifero ad una temperatura di -18°C (rialzo termico max -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 frigo ($+4^{\circ}\text{C}$) entro 6 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

PGF06

Revisione del:
25-05-2022

Pag. 3 di 3

- ALLERGENI (Reg. UE n°1169/2011 e successive modifiche)

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

P. IVA 01638541001 – C.F. 06884210581

www.guerra.it - info@guerra.it