



# PIANO HACCP

Creme:

**CREMA PISTACCHIO**

**PGF46**

Revisione del:  
08-07-22

Pag. 1 di 3

- COMPOSIZIONE

**LATTE** scremato reidratato, Zucchero, **PANNA**, **LATTE** intero fresco, Pasta di **PISTACCHIO (7%)**, Tuorlo d'**UOVO** pastorizzato, Amido Modificato (\*), Addensante: E407, Emulsionante: E471, Sale

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

- CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Residuo ottico	INT	°Brix	<b>34</b>	± 2
pH	INT		<b>6,50</b>	± 0,5
Viscosità a 20°C (Brookfield S06V20)	INT	cps	<b>70.000</b>	± 20%

- CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	AFNOR	ufc/g	<b>&lt; 5.000</b>
Enterobatteri	AFNOR	ufc/g	<b>&lt; 100</b>
E. Coli	AFNOR	ufc/g	<b>&lt; 10</b>
S. Aureo	AFNOR	ufc/g	<b>&lt; 10</b>

## DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI: Valori medi riferiti a 100 g di prodotto

Energia		Grassi	<i>di cui Acidi Grassi Saturi</i>	Carboidrati	<i>di cui Zuccheri</i>	Proteine	Fibre	Sale
kj	kcal	<b>10</b>	<i>4,5</i>	<b>23,3</b>	<i>18,2</i>	<b>4,2</b>	<b>0,8</b>	<b>0,2</b>
<b>845</b>	<b>202</b>							

### ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

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



## PIANO HACCP

Crema:

**CREMA PISTACCHIO**

**PGF46**

Revisione del:  
08-07-22

Pag. 2 di 3

- DENOMINAZIONE e DESCRIZIONE

Denominazione: Crema surgelata al pistacchio.

Descrizione: Crema pasticcera al pistacchio pastorizzata, confezionata in sac a poche e surgelata, di colore verde chiaro.

- CONFEZIONAMENTO

T-sac da 0,500 kg in scatole di cartone contenenti 8 pezzi. Pallet da 132 scatole (11 strati con 12 scatole per fila); totale 528 kg.

STOCCAGGIO

A temperatura di -18°C.

- TRASPORTO

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

- SHELF LIFE

**Dodici** mesi a una temperatura di -18°C.

Scongelata in confezione chiusa: **4 giorni** a 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 a una temperatura di -18°C. Il T-sac si scongela a temperatura di +4°C e si conserva in frigo. Dopo scongelamento, impiegare come una normale crema pasticcera.

- DESTINATARI

Prodotto per uso professionale, non destinato al consumatore finale.

- CATEGORIE DI CONSUMATORE FINALE

Tutte le categorie in normali condizioni fisiologiche.

- PREPARAZIONE ALL'UTILIZZO

Crema da scongelare prima dell'utilizzo.

- CODIFICA INTRACOM: 04029931



# PIANO HACCP

Crema:

**CREMA PISTACCHIO**

**PGF46**

Revisione del:  
08-07-22

Pag. 3 di 3

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

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

- (\*) 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.**

- COMPOSIZIONE e PROVENIENZA GEOGRAFICA

<b>LATTE</b> magro reidratato	UE
Zucchero	UE
<b>PANNA</b>	UE
<b>LATTE</b> intero fresco	UE
Pasta di <b>PISTACCHIO</b>	Italia
Tuorlo d' <b>UOVO</b> fresco	UE
Amido Modificato	UE
Addensante: E407	UE
Emulsionante: E471	UE
Sale	UE

## **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