



PIANO HACCP

Creme:

CREMA CIOCCOLATO

P7F34

Revisione del:
04-11-2022

Pag. 1 di 3

- COMPOSIZIONE

LATTE intero fresco pastorizzato, cioccolato fondente 19,5% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, vanillina), zucchero, PANNA, stabilizzanti: E422; amido modificato, addensanti: E440; sale

- CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Residuo ottico	INT	°Brix	38	+/- 2
PH	INT		6,5	+/- 0,5
Viscosità a 20°C (Brookfield S06V20)	INT	cps	70.000	+/- 20%

- CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	AFNOR	ufc/g	< 5.000
Enterobatteri	AFNOR	ufc/g	< 100
E. Coli	AFNOR	ufc/g	assenti
S. Aureo	AFNOR	ufc/g	assenti

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
922	221	11	7,4	25	19	3,4	2,2	0,2

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

Creme:

CREMA CIOCCOLATO

P7F34

Revisione del:
04-11-2022

Pag. 2 di 3

- DENOMINAZIONE e DESCRIZIONE

Denominazione: Crema surgelata al cioccolato.

Descrizione: Crema pastorizzata, confezionata in poche e surgelata. Crema da farcitura.

- CONFEZIONAMENTO

T-sac da 1 kg in scatole di cartone contenenti 4 pezzi. Pallet da 135 scatole per un totale di 540 kg.

- STOCCAGGIO

A temperatura di -18°C.

- TRASPORTO

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

- SHELF LIFE

Dodici mesi a una temperatura di -18°C.

Scongela in confezione chiusa: **7** 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 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: 19019099



PIANO HACCP

Creme:

CREMA CIOCCOLATO

P7F34

Revisione del:
04-11-2022

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 a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di 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