



PIANO HACCP

Crema:	CREMA GRAN CROISSANT 7C KG 8	cod. P7F27	Revisione del: 11-09-2015	Pag. 1 di 3
---------------	---	-------------------	------------------------------	-------------

- COMPOSIZIONE

Latte intero reidratato

Zucchero

Sciroppo di glucosio

Amido modificato (*)

Tuorlo d'uovo fresco

Burro

Panna

Grassi vegetali (cocco)

Addensante: E407

Sale

Estratto naturale di vaniglia

(*) **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

Ph	INT.		6,5	± 0,5
Residuo ottico	INT.	°Brix	35	± 2
Peso specifico	INT.	g/ml	1,1	
Viscosità (Brookfield 06/V20)	INT.	cps	80.000	± 20%

- CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	AFNOR	ufc/g	5.000	max
Enterobatteri	AFNOR	ufc/g	10	max
E. Coli	AFNOR	ufc/g	assenti	
S. Aureus	AFNOR	ufc/g	assenti	
Salmonella	AFNOR	ufc/25g	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	2,5	9,5	5,9	26,6	19,8	0,7	0,2
203	851							

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

Il prodotto non contiene soia; contiene mais, e/o suoi derivati, proveniente da coltivazioni non transgeniche. Ai sensi del Reg. C.E. 1829/2003 e 1830/2003, non contiene organismi geneticamente modificati.



PIANO HACCP

Crema:	CREMA GRAN CROISSANT 7C KG 8	cod. P7F27	Revisione del: 11-09-2015	Pag. 2 di 3
---------------	---	-------------------	------------------------------	-------------

- DEFINIZIONE E STATO FISICO

Crema pasticcera pastorizzata e surgelata. Delicato aroma di vaniglia. Colore giallo chiaro.

- CONFEZIONAMENTO

In T-sac da 1 Kg in scatole di cartone contenenti 8 pezzi. La pedana contiene 99 colli per un totale di 792 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: **4 giorni** ad una temperatura fra 0°C e 5°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 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 pronta. Scongelare la crema prima dell'utilizzo.

- CODIFICA INTRACOM: 19019099



PIANO HACCP

Crema:	CREMA GRAN CROISSANT 7C KG 8	cod. P7F27	Revisione del: 11-09-2015	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	2
Crostacei e prodotti a base di crostacei	-
Uova e prodotti a base di uova	1
Molluschi e prodotti a base di molluschi	-
Pesce e prodotti a base di pesce	-
Arachidi e prodotti a base di arachidi	-
Soia e prodotti a base di soia	-
Lupino e prodotti a base di lupino	-
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 documentazioni 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 - 00040 Pomezia (Roma)
Tel 0039 06 91984607 - Fax 0039 06 91984526
P. IVA 01638541001 - C.F. 06884210581
www.guerra.it - info@guerra.it

