



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 163

Rev 01 del
03/07

CREMA CATALANA

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Preparato in polvere per crema catalana (a freddo)
L'astuccio contiene 5 buste predosate

IMPIEGO

Ideale per preparare un'ottima crema catalana.

DOSI PER 12 PORZIONI: 1 busta, 1/2 litro di latte, 1/2 litro di panna

INGREDIENTI

Zucchero, amido modificato di patata, **LATTE** magro in polvere, grasso vegetale non idrogenato (cocco), addensante: carragenina, **LATTOSIO** e proteine del **LATTE**, aromi, coloranti: curcumina, betacarotene, sale

Può contenere tracce di OVOPRODOTTI, FRUTTA A GUSCIO.

PRODOTTO INSERITO NEL PRONTUARIO AIC

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO PREPARATO

Consistenza: morbida e cremosa

Colore: giallo uovo tenue

Odore: di crema, assenza di odori anomali

Sapore: di crema ricco di nota panna, assenza di sapori anomali

CARATTERISTICHE

MICROBIOLOGICHE

CARICA TOTALE BATTERICA	<10000	UFC/G
BACILLI	<100	UFC/G
CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI	<100	UFC/G
COLIFORMI/ENTEROBATTERIACEE	<100	UFC/G
E.COLI	<10	UFC/G
BACILLUS CEREUS	<100	UFC/G
S.AUREUS	<0,3	UFC/G
LISTERIA	ASSENTE	IN 25 G
SALMONELLA	ASSENTE	IN 25 G
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	<100	UFC/G
BATTERI LATTICI	<50000	UFC/G
LIEVITI	<100	UFC/G
MUFFE	<100	UFC/G

OGM

Ultimo aggiornamento: 29.04.2019
Data verifica: 17.11.2020

Approvato: RAQ
Codice ristampa: B11A



SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 163 CREMA CATALANA	Rev 01 del 03/07 Pagina 2 di 4

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.

Via Traversante Ravadese, 58 (Parma) Italia

DATI PRODOTTO

Confezione: astuccio con 5 buste

Peso netto: 1,000 kg

Formato di vendita: 4 astucci

Peso lordo confezione: 1,011 kg

Peso lordo collo: 4,284 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 24 Mesi

Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto

Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione

Durata del prodotto aperto: si conserva per 2-4 gg

Durata dopo la preparazione: consumare entro 1 - 2 giorni

Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: busta poliaccoppiato

Lunghezza: 165,0 mm

Larghezza: 138,0 mm

Peso imballo: 11,00 g

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO ESTERNO

Descr.imballo primario esterno: Astuccio di Cartone

Lunghezza: 100,0 mm

Larghezza: 150,0 mm

Altezza: 215,0 mm

Peso imballo primario esterno: 71,00 g

Ultimo aggiornamento: 29.04.2019

Data verifica: 17.11.2020

Approvato: RAQ

Codice ristampa: B11A



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEMA TECNICA

COD. 163

CREMA CATALANA

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 3 di
4

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone
Lunghezza imballo secondario: 313,0 mm
Larghezza imballo secondario: 225,0 mm
Altezza imballo secondario: 226,0 mm
Dimensione colli in mm: 313*225*226
Peso imballo secondario: 240,00 g

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 12
Strati per pallet: 6
Colli per pallet: 72

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 15
Strati per pallet: 7
Colli per pallet: 105

Container pallet 112X112

Colli per strato: 16
Strati per pallet: 7
Colli per pallet: 112

CODICI EAN

EAN13: 8004980001639
ITF14: 08004980101636

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 1628 kJ
Energia: 389 kcal
Grassi: 2,8 g
di cui: acidi grassi saturi: 0,0 g
Carboidrati: 88,0 g
di cui zuccheri: 74,0 g
Proteine: 2,7 g
Sale: 0,14 g

Ultimo aggiornamento: 29.04.2019
Data verifica: 17.11.2020

Approvato: RAQ
Codice ristampa: B11A



SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 163 CREMA CATALANA	Rev 01 del 03/07 Pagina 4 di 4

ALLERGENI

Assenza di allergeni: No
Latte e derivati: Presente

Caratteristiche particolari

Adatto a vegetariani: Si
Adatto a vegani: No
Adatto a celiaci: Si
Contiene Alcool: No
Contiene carne suina: No

DATI CHIMICO-FISICI

Umidità: <5
Umidità: <5

Ultimo aggiornamento: 29.04.2019
Data verifica: 17.11.2020

Approvato: RAQ
Codice ristampa: B11A