



PIANO HACCP

| | | | | |
|---------------|--------------------------------------|-------------------|------------------------------|-------------|
| Crema: | CIOCCOCREMA (15%) DA KG 6 | cod. PGF06 | Revisione del: 17-03-2016 | Pag. 1 di 3 |
|---------------|--------------------------------------|-------------------|------------------------------|-------------|

- COMPOSIZIONE

Latte intero reidratato

Cioccolato fondente (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, vanillina) **15%**

Sciroppo di glucosio

Acqua

Panna

Stabilizzante: E422

Amido modificato (*)

Cacao in polvere

Emulsionante: E471

Sale

Aromi

(*) 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 | 140000 | +/- 20% |
| pH | INT | | 6,6 | +/- 0,5 |

- CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| | | | | |
|-------------------------|-------|-------|----------------|-----|
| Carica batterica totale | AFNOR | ufc/g | 5.000 | max |
| Enterobatteri | AFNOR | ufc/g | 10 | max |
| E. Coli | AFNOR | ufc/g | Assenti | |
| S. Aureo | AFNOR | ufc/g | 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 | 2,7 | 13,8 | 8,6 | 25,6 | 15,2 | 2,4 | 0,2 |
| 242 | 1014 | | | | | | | |

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

| | | | | |
|---------------|-------------------------------------|-------------------|------------------------------|-------------|
| Crema: | CIOCOCREMA (15%) DA KG 6 | cod. PGF06 | Revisione del: 17-03-2016 | Pag. 2 di 3 |
|---------------|-------------------------------------|-------------------|------------------------------|-------------|

- DESCRIZIONE e STATO FISICO

Crema al cioccolato pastorizzata e surgelata.

- CONFEZIONAMENTO

T-sac da 1 Kg in scatole di cartone contenenti 6 pezzi. Peso pallet 594 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 .

Scongela 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 -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 persone in normali condizioni fisiologiche.

- PREPARAZIONE ALL'UTILIZZO

Crema pronta. Scongela la crema prima dell'utilizzo.

- CODIFICA INTRACOM: 19019099



PIANO HACCP

| | | | | |
|---------------|--------------------------------------|-------------------|------------------------------|-------------|
| Crema: | CIOCCOCREMA (15%) DA KG 6 | cod. PGF06 | Revisione del: 17-03-2016 | 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 | - |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | - |
| Uova e prodotti a base di uova | 2 |
| Pesce e prodotti a base di pesce | - |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi | - |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | - |
| Soia e prodotti a base di soia | - |
| Lupini e prodotti a base di lupini | - |
| 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 documentazione 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 - 00071 Pomezia (Roma)
Tel 0039 06 91984607 - Fax 0039 06 91984526
P. IVA 01638541001 - C.F. 06884210581
www.guerra.it - info@guerra.it

