



PIANO HACCP

Creme:

**CREMA PISTACCHIO
7C DA KG 3**

PGF16

Revisione del:
16-01-2017

Pag. 1 di 3

- COMPOSIZIONE

Latte Intero Reidratato

Panna

Zucchero

Latte Intero Fresco

Pasta di Pistacchio (8%)

Tuorlo d'uovo fresco

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	34	± 2
pH	INT		6,50	± 0,5
Viscosità a 20°C (Brookfield S06V20)	INT	cps	70.000	± 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. Aureo	AFNOR	ufc/g	assenti	

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI: Valori medi riferiti a 100 g di prodotto

Energia		Grassi totali	<i>di cui saturi</i>	Carboidrati	<i>di cui zuccheri</i>	Proteine	Fibre	Sale
kj	kcal	10,5	4,6	21,7	17,4	3,7	0,8	0,2
826	198							

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
7C DA KG 3**

PGF16

Revisione del:
16-01-2017

Pag. 2 di 3

- STATO FISICO e DESCRIZIONE

Crema pasticceria al pistacchio pastorizzata e surgelata, di colore verde chiaro.

- CONFEZIONAMENTO

T-sac da 0,500 kg in scatole di cartone contenenti 6 pezzi. Pallet da 144 colli per un peso totale di 432 kg.

STOCCAGGIO

A temperatura di -18°C.

- TRASPORTO

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

- SHELF LIFE

Dodici mesi ad una temperatura di -18°C.

Scongela in confezione chiusa: **4 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 -18°C. Il T-sac si scongela a temperatura ambiente entro 3 ore, oppure per velocizzare immergere la poche in acqua tiepida. Impiegare come una normale crema pasticceria.

- 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
7C DA KG 3**

PGF16

Revisione del:
16-01-2017

Pag. 3 di 3

- ALLERGENI (dir. 2007/68/CE; decreto legge n°114 del 08/02/2006)

	Allergene	(*)
1	Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro ibridi) e prodotti derivati	-
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	-
3	Uova e prodotti a base di uova	1
4	Pesce e prodotti a base di pesce	-
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	-
6	Soia e prodotti a base di soia	-
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	1
9	Sedano e prodotti a base di sedano	-
10	Senape e prodotti a base di senape	-
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	-
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg espressi come SO ₂	-
13	Lupini e prodotti a base di lupini	-
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	-

- (*)
- 1 Presente come ingrediente.
 - 2 Presente nella stessa linea di produzione; possibile contaminazione crociata.
- Assente.

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

