



## CREMA PASTICCERA



Codice Prodotto : P7F32



1 Kg



4 Kg

### DESCRIZIONE

**CREMA PASTICCERA** è una crema pastorizzata e surgelata, confezionata in sac à poche.

Il gusto delicato, la consistenza e la composizione la rendono perfetta per la preparazione di dessert: millefoglie, farciture di bignè, cannoncini oppure in combinazione con vari ingredienti: frutta, cioccolato, caffè, paste concentrate.

### MODALITÀ DI IMPIEGO

La Crema, una volta scongelata è pronta per essere utilizzata.



**Scongelamento (da -18°C a +4°C):**

In frigorifero: 6 ore

### CONSERVAZIONE

**12 mesi a – 18°C**

**Scongelata in confezione chiusa:** 7 giorni ad una temperatura fra 0°C e 4°C.

La garanzia è limitata al contenitore sigillato e correttamente conservato.

### INGREDIENTI

LATTE intero fresco – PANNA - Zucchero - Sciroppo di Glucosio - Amido Modificato - Tuorlo d'UOVO fresco - Addensante: E407 - Emulsionante: E471 - Sale – Estratto naturale di vaniglia (Bacche)

### VALORI 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							
<b>184</b>	<b>770</b>	<b>2,3</b>	<b>8,8</b>	5,9	<b>23,6</b>	17,6	<b>0,7</b>	0,1



# PIANO HACCP

**Creme:**

**CREMA PASTICCERA**

**P7F32**

Revisione del:  
04-07-2019

Pag. 1 di 3

- COMPOSIZIONE

**Latte** intero fresco, **Panna**, Zucchero, Sciroppo di Glucosio(\*\*), Amido Modificato (\*), Tuorlo **Uovo** Fresco, Addensante: E407, Emulsionante: E471, Sale, Estratto naturale di vaniglia (Bacche)

(\*) **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.**

(\*\*) **lo sciroppo di glucosio non contiene fruttosio**

- CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Residuo ottico	INT	°Brix	<b>36</b>	± 2
pH	INT		<b>6,50</b>	± 0,2
Viscosità a 20°C (Brookfield S06V20)	INT	cps	<b>58.000</b>	± 20%

- CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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

INFORMAZIONI 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
kj	kcal	<b>8,8 g</b>	<i>5,9 g</i>	<b>23,6 g</b>	<i>17,6 g</i>	<b>2,3 g</b>	<b>0,7 g</b>	<b>0,1 g</b>
<b>770</b>	<b>184</b>							

### 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 PASTICCERA**

**P7F32**

Revisione del:  
04-07-2019

Pag. 2 di 3

- DENOMINAZIONE e DESCRIZIONE

Denominazione: Crema pasticcera surgelata.

Descrizione: Crema pasticcera pastorizzata, surgelata, di colore giallo chiaro al gusto di vaniglia naturale.

- CONFEZIONAMENTO

T-sac da 1 kg in scatole di cartone contenenti 4 pezzi.

- 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.

Scongelata 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 -18°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 da scongelare prima dell'utilizzo.

- CODIFICA INTRACOM: **04029931**



# PIANO HACCP

**Crema:**

**CREMA PASTICCERA**

**P7F32**

Revisione del:  
04-07-2019

Pag. 3 di 3

- ALLERGENI (Reg. UE n°1169/2011 e successive modifiche)

<b>Allergene</b>	<b>(*)</b>
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro ibridi) e prodotti derivati	<b>0</b>
Crostacei e prodotti a base di crostacei	<b>0</b>
Uova e prodotti a base di uova	<b>1</b>
Molluschi e prodotti a base di molluschi	<b>0</b>
Pesce e prodotti a base di pesce	<b>0</b>
Arachidi e prodotti a base di arachidi	<b>0</b>
Soia e prodotti a base di soia	<b>0</b>
Lupino e prodotti a base di lupino	<b>0</b>
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	<b>1</b>
Frutta con guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland), e prodotti derivati	<b>2</b>
Sedano e prodotti a base di sedano	<b>0</b>
Senape e prodotti a base di senape	<b>0</b>
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	<b>0</b>
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg espressi come SO <sub>2</sub>	<b>0</b>

- (\*) 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 - Fax 0039 06 91984526  
P. IVA 01638541001 - C.F. 06884210581  
www.guerra.it - info@guerra.it