



PIANO HACCP

Creme:

CREMA CATALANA

P7F30

Revisione del:
05-12-2022

Pag. 1 di 3

- COMPOSIZIONE CREMA

LATTE intero fresco pastorizzato, **PANNA**, sciroppo di glucosio, acqua, zucchero, amido modificato, tuorlo d'**UOVO** pastorizzato, addensanti: pectina, E401; emulsionanti: E471; aromi, sale, cannella

- COMPOSIZIONE CAMELLO

Caramello (Zucchero, Sciroppo di Glucosio)

- CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Residuo ottico	INT	°Brix	41	± 2
pH	INT		6,70	± 0,2
Viscosità a 20°C (Brookfield S94V10)	INT	cps	120.000	± 20%

- CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI: Valori medi riferiti a 100 g di crema/caramello

Energia	Grassi	<i>di cui Acidi Grassi Saturi</i>	Carboidrati	<i>di cui Zuccheri</i>	Proteine	Fibre	Sale
---------	--------	-----------------------------------	-------------	------------------------	----------	-------	------

CREMA

Kj	kcal	8,8	6,2	27,5	21	2	1,1	0,1
839	200							

CAMELLO

kj	kcal	0	0	99	72	0	0	tracce
1659	397							

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

Il prodotto 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

Creme:

CREMA CATALANA

P7F30

Revisione del:
05-12-2022

Pag. 2 di 3

- DENOMINAZIONE e DESCRIZIONE

Denominazione: Preparato surgelato per crema catalana

Descrizione:

T-SAC CREMA Crema di colore giallo chiaro con gusto caratteristico.

SACCHETTO CARMELLO Prodotto in grani da utilizzare per la caramellizzazione della superficie.

- CONFEZIONAMENTO

Scatole di cartone contenenti 4 pezzi di T-sac da 1 kg, e 8 bustine di caramello da 20g.

Pallet da 135 scatole.

- STOCCAGGIO

A temperatura di -18°C.

- TRASPORTO

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

- SHELF LIFE

Dodici mesi a una temperatura di -18°C. Scongela in confezione chiusa: **7 giorni** a 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 a una temperatura di -18°C. Il T-sac si scongela fra 0°C e 4°C e si conserva in frigo. Seguire le istruzioni della scheda tecnica.

- 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: 1901 90 99



PIANO HACCP

Crema:

CREMA CATALANA

P7F30

Revisione del:
05-12-2022

Pag. 3 di 3

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

	Allergene (*)	crema	caramello
1	Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro ibridi) e prodotti derivati	0	0
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	0	0
3	Uova e prodotti a base di uova	1	0
4	Pesce e prodotti a base di pesce	0	0
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	0	0
6	Soia e prodotti a base di soia	0	0
7	Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	1	0
8	Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati	2	0
9	Sedano e prodotti a base di sedano	0	0
10	Senape e prodotti a base di senape	0	0
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	0	0
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg espressi come SO ₂	0	0
13	Lupini e prodotti a base di lupini	0	0
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	0	0

- (*) 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

P. IVA 01638541001 – C.F. 06884210581

www.guerra.it - info@guerra.it