



CIOCCOLATO BIANCO



Codice Prodotto : PGF31



0,500 Kg



4 Kg

DESCRIZIONE

CIOCCOLATO BIANCO è una crema al cioccolato bianco, pastorizzata e surgelata. Perfetta per farcire croissant, cannoli e bignè, può essere servita anche come dolce al cucchiaio gustoso e veloce da preparare, abbinato ad altre creme, a frutti di bosco e a qualche piccola cialda croccante

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 magro reidratato – LATTE intero fresco – Cioccolato bianco 25% (zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, LATTE magro in polvere, estratto di vaniglia) - PANNA concentrata– Zucchero – Amido modificato – Sale – Estratto naturale di vaniglia

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							
280 1171	5,1	16,8	11,1	26,8	23,4	0,7	0,3



PIANO HACCP

Creme:	CREMA CIOCCOLATO BIANCO	PGF31	Revisione del: 21-06-2021	Pag. 1 di 3
---------------	------------------------------------	--------------	------------------------------	-------------

- COMPOSIZIONE

LATTE magro reidratato

LATTE intero fresco

Cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, **LATTE** intero **25%**
polvere, **LATTE** magro polvere, estratto di vaniglia)

PANNA concentrata

Zucchero

Amido modificato (*)

Sale

Estratto naturale di vaniglia

(*) la modifica si riferisce al processo chimico-fisico a cui l'amido è sottoposto, e non riguarda nessuna modifica genetica. L'amido utilizzato deriva da mais.

- CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Residuo ottico	INT		45	± 2
pH	INT	cps	6,60	± 0,5
Viscosità a 20°C (Brookfield)	INT		50.000	± 20%
Peso specifico	INT	g/cm ³	1,10	± 2%

- CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	AFNOR	ufc/g	10.000	max
Enterobatteri	AFNOR	ufc/g	100	max
E. Coli	AFNOR	ufc/g	10	max
S. Aureo	AFNOR	ufc/g	10	max
Muffe e lieviti	AFNOR	ufc/g	1.000	max

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	16,8	<i>11,1</i>	26,8	<i>23,4</i>	5,1	0,7	0,3
1171	280							

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.



Crema:	CREMA CIOCCOLATO BIANCO	PGF31	Revisione del: 21-06-2021	Pag. 2 di 3
---------------	------------------------------------	--------------	------------------------------	-------------

- DENOMINAZIONE e DESCRIZIONE

Denominazione: Crema surgelata al cioccolato bianco

Descrizione: Crema al cioccolato bianco, pastorizzata e surgelata. Crema preparata con il 25% di cioccolato bianco, dal sapore e colore tipico.

- CONFEZIONAMENTO

T-sac da kg 0,500 in scatole di cartone. Ogni scatola contiene 8 poche per un peso complessivo di 4 kg. Ogni pallet ha 132 colli per un totale di 528 kg.

- STOCCAGGIO

In cella frigorifera ad una temperatura non superiore ai -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 di frigo (+4°C) entro 6 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 da scongelare prima dell'utilizzo.

- CODIFICA INTRACOM: **19019099**



PIANO HACCP

Crema:	CREMA CIOCCOLATO BIANCO	PGF31	Revisione del: 21-06-2021	Pag. 3 di 3
---------------	------------------------------------	--------------	------------------------------	-------------

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

Allergene	(*)
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro ibridi) e prodotti derivati	0
Crostacei e prodotti a base di crostacei	0
Uova e prodotti a base di uova	2
Pesce e prodotti a base di pesce	0
Molluschi e prodotti a base di molluschi	0
Arachidi e prodotti a base di arachidi	0
Soia e prodotti a base di soia	0
Lupini e prodotti a base di lupini	0
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	0
Senape e prodotti a base di senape	0
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	0
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg espressi come SO ₂	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 - Fax 0039 06 91984526
P. IVA 01638541001 - C.F. 06884210581
www.guerra.it - info@guerra.it