



## CREMA AL PARMIGIANO REGGIANO



**Codice Prodotto: PCS05**

 0,5 Kg

 4 Kg

### DESCRIZIONE

Utilizzando esclusivamente Parmigiano Reggiano DOP nasce la crema a base del più famoso dei formaggi italiani. Il suo gusto unico e la consistenza cremosa permettono di caratterizzare un'ampia gamma di proposte gastronomiche nel segno del Made in Italy. Con l'autorizzazione del Consorzio per la Tutela del Parmigiano Reggiano

### 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:** 4 giorni ad una temperatura fra 0°C e 4°C.

La garanzia è limitata al contenitore sigillato e correttamente conservato.

### INGREDIENTI

PANNA - Parmigiano Reggiano DOP (LATTE, Sale, Caglio) 30% - LATTE intero fresco pastorizzato - Amido modificato

### VALORI NUTRIZIONALI (valori medi riferiti a 100 g di prodotto)

Valore energetico		Grassi totali	di cui saturi	Carboidrati	di cui zuccheri	Proteine	Fibre	Sale
KJ	Kcal							
1041	249	20,7	14,1	3,7	1,2	11,4	0,1	0,7



# PIANO HACCP

<b>Creme salate:</b>	<b>CREMA AL PARMIGIANO REGGIANO</b>	<b>PCS05</b>	Revisione del: 12-07-2021	Pag. 1 di 3
----------------------	-------------------------------------	--------------	------------------------------	-------------

- COMPOSIZIONE

### PANNA

Parmigiano Reggiano DOP (**LATTE**, Sale, Caglio) **30%**

**LATTE** intero fresco pastorizzato

Amido modificato (\*)

Belgio  
Italia  
Italia  
Olanda

(\*) 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 secco	INT	% ss	<b>37,5%</b>	±10%
Viscosità a 20°C (Brookfield S94V10)	INT	cps	<b>78.000</b>	±20%
pH	INT		<b>5,50</b>	±0,5

- CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	AFNOR	ufc/g	<b>50.000</b>	max
Lieviti e Muffe	AFNOR	ufc/g	<b>1.000</b>	max
Enterobatteri	AFNOR	ufc/g	<b>1.000</b>	max
S. Aureo	AFNOR	ufc/g	<b>10</b>	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	<b>20,7 g</b>	<i>14,1 g</i>	<b>3,7 g</b>	<i>1,2 g</i>	<b>11,4 g</b>	<b>0,1 g</b>	<b>0,7 g</b>
<b>1041</b>	<b>249</b>							

### 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

**Creme  
salate:**

### **CREMA AL PARMIGIANO REGGIANO**

**PCS05**

Revisione del:  
12-07-2021

Pag. 2 di 3

- DENOMINAZIONE e DESCRIZIONE

Denominazione: Crema surgelata al Parmigiano Reggiano.

**Prodotto con il 30% di Parmigiano Reggiano DOP  
Aut. del Consorzio Parmigiano Reggiano**

Descrizione: Crema pastorizzata, confezionata in poche e surgelata.  
Crema ricca di Parmigiano Reggiano, di colore bianco latte.

- CONFEZIONAMENTO

T-sac da 0,500 kg in scatole di cartone da 8 pezzi. Pallet da 135 colli, 540 kg.

- STOCCAGGIO

A temperatura di -18°C.

- TRASPORTO

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

- SHELF LIFE

**Dodici mesi** ad una temperatura di -18°C.

Scongelata 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 0/4°C e si conserva in frigo. Dopo lo scongelamento, impiegare come una normale crema spalmabile.

- 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: 04100000



# PIANO HACCP

<b>Creme salate:</b>	<b>CREMA AL PARMIGIANO REGGIANO</b>	<b>PCS05</b>	Revisione del: 12-07-2021	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>2</b>
Pesce e prodotti a base di pesce	<b>0</b>
Molluschi e prodotti a base di molluschi	<b>0</b>
Arachidi e prodotti a base di arachidi	<b>0</b>
Soia e prodotti a base di soia	<b>0</b>
Lupini e prodotti a base di lupini	<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