



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

Creme salate:	CREMA AL PARMIGIANO REGGIANO	PCS05	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	37,5%	±10%
Viscosità a 20°C (Brookfield S94V10)	INT	cps	78.000	±20%
pH	INT		5,50	±0,5

- CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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

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

Creme salate:	CREMA AL PARMIGIANO REGGIANO	PCS05	Revisione del: 12-07-2021	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