



## HUMMUS



Codice Prodotto: PCS03



0,5 Kg



4 Kg

### DESCRIZIONE

Una deliziosa e vellutata crema di ispirazione mediorientale. L'abbinamento tra il delicato gusto dei ceci con quello pungente della tahina e del lime, dà vita a una crema dal sapore inconfondibile.

### 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

Ceci (ceci, acqua, sale) – Acqua – **Tahina** (polpa di semi di **sesamo**) – Olio extravergine d'oliva IGP Toscano – Succo di lime – Amido modificato – Prezzemolo – Sale iodato – Aglio tritato – Peperoncino

### 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							
833	199	11,6	1,9	14,9	0,5	6,6	3,1	0,5



# PIANO HACCP

**Creme salate:**

**HUMMUS**

**PCS03**

Revisione del:  
04-06-2021

Pag. 1 di 3

- COMPOSIZIONE

Ceci (ceci, acqua, sale) **60%**, Acqua, Tahina (polpa di semi di **SESAMO**), Olio extravergine d'oliva IGP Toscano, Succo di lime, Amido modificato (\*), Prezzemolo, Sale iodato, Aglio tritato, Peperoncino

(\*) 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>33%</b>	±10%
Viscosità a 20°C (Brookfield S94V10)	INT	cps	<b>180.000</b>	±20%
pH	INT		<b>5,60</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

DICHIARAZIONI 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>11,6 g</b>	<i>1,9 g</i>	<b>14,9 g</b>	<i>0,5 g</i>	<b>6,6 g</b>	<b>3,1 g</b>	<b>0,5 g</b>
<b>833</b>	<b>199</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:**

**HUMMUS**

**PCS03**

Revisione del:  
04-06-2021

Pag. 2 di 3

- DENOMINAZIONE e DESCRIZIONE

Denominazione: Crema di ceci surgelata.

Descrizione: Crema pastorizzata, confezionata in sac a poche e surgelata.  
Purea di ceci italiani con salsa di sesamo speziata, piccante.  
Crema di colore beige, screziata scura.

- CONFEZIONAMENTO

T-sac da 0,500 kg in scatole di cartone contenenti 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 ammesso fino a -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 ambiente entro 3 ore. 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:**

**HUMMUS**

**PCS03**

Revisione del:  
04-06-2021

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	<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>2</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>1</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.

- COMPOSIZIONE e PROVENIENZA GEOGRAFICA

Ceci (ceci, acqua, sale)	Italia, USA
Acqua	Italia
Tahina (polpa di semi di <b>SESAMO</b> )	Etiopia
Olio extravergine d'oliva IGP Toscano	Italia
Succo di lime	Brasile
Amido modificato	Olanda
Prezzemolo	Italia
Sale iodato	Italia
Aaglio tritato	Cina
Peperoncino	India

**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