

PCS13 CREMA CACIO & PEPE

Rev. 0 del 29/06/2023



Anagrafica Prodotto

Categoria di prodotto Creme surgelate
Codice doganale 2103 90 90
EAN 13 8033140909355

Shelf life

Tipologia shelf life (TMC/Scadenza) TMC
Shelf life 12 mesi a una temperatura di -18°C
Durabilità dopo lo scongelamento in confezione chiusa 4 giorni a una temperatura tra 0°C e 4°C.

Descrizione prodotto

Destinatari Prodotto per uso professionale, non destinato al consumatore finale
Descrizione Crema di Pecorino Romano DOP confezionata in sac à poche e surgelata. La famosa "cremina" della pasta Cacio e Pepe, estremamente versatile: dai primi piatti alla pizza, come dip per i fritti e per le jacket potatoes
Caratteristiche sensoriali Colore bianco, puntinato dal pepe macinato, estremamente profumata grazie al mix selezionato di pepe in infusione in olio extravergine toscano IGP
Condizioni di impiego Il prodotto si scongela in frigorifero in circa 6 ore.
La crema, una volta scongelata, è pronta per essere utilizzata.
Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.



Confezionamento

Descrizione confezione Sac à poche da 0,500 kg in scatole di cartone contenenti 8 pezzi
Peso confezione 4 kg peso netto
Caratteristiche di sicurezza conf. Scatola chiusa con nastro adesivo

Etichettatura

Crema surgelata di Pecorino Romano DOP

Ingredienti: Pecorino Romano DOP 38% (LATTE di pecora, sale, caglio di agnello), acqua, PANNA, olio extra vergine d'oliva IGP Toscano, amido modificato, pepe nero

Può contenere UOVA, FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, PISTACCHI)

Dichiarazione nutrizionale

Nutriente	Valore per 100g	U.M.
Energia Kjoule	1059	kJ
Energia Kcalorie	253	kcal
Grassi	22.6	g
Acidi grassi saturi	4.1	g
Carboidrati	1.8	g
Zuccheri	0	g
Fibre	1.2	g
Proteine	10	g
Sale	1.9	g

Condizioni di trasporto e stoccaggio

Condizioni di trasporto In automezzi refrigerati a una temperatura di -18°C (rialzo termico max fino a -15°C)
Condizioni di stoccaggio Nelle confezioni originali integre, a temperatura di ≤ -18°C

Lotto (nota esplicativa)

AA/nnnnn: AA sono le ultime due cifre dell'anno di produzione; nnnnn è un numero sequenziale legato all'ordine di produzione dello specifico codice di prodotto. L'eventuale numero successivo indica il sub-lotto (AA/nnnnn-n) non inserito in fattura: solo uso interno.

Pallettizzazione

Prodotto					Pallettizzazione			Pallet		
Peso Poche	Dim. Poche	Poche/Conf	Peso Conf	Dim. Conf	Conf/strato	Strati/pallet	Conf/pallet	Altezza	Peso	Lunghezza x Larghezza
0,5 kg	405x190 mm	8	4 kg	392x255x108 mm	9	15	135	177 cm	540 ckg	80 x 120 cm

**Caratteristiche chimico fisiche**

Parametro	Metodo	Unità di misura	Valore	Limite minimo	Limite massimo
Viscosità	Brookfield S94/V10	cps	66000	52800	79200
pH	Interno	-	5,4	4,9	5,9
Residuo secco	Interno	%	40	36	44

Caratteristiche microbiologiche

Parametro	Metodo	Unità di misura	Valore	Limite massimo
Carica batterica totale	AFNOR	UFC / g	-	50000
Lieviti e Muffe	AFNOR	UFC / g	-	1000
Enterobatteri	AFNOR	UFC / g	-	1000
Escherichia coli	AFNOR	UFC / g	-	10
Staphylococcus aureus	AFNOR	UFC / g	-	10
Salmonella spp.	UNI EN ISO 6579-1:2020	/25 g	Assente	
Listeria monocytogenes	UNI EN ISO 11290-1:2017	/25 g	Assente	

Etichettatura ambientale

Componente	Materiale	Codifica da Decisione 97/129/CE	Raccolta Differenziata
Imballo primario (sacchetto)	Plastica	OTHER 7	Plastica
Imballo secondario (scatola)	Cartone ondulato	PAP 20	Carta
Imballo terziario (pallet)	Legno	FOR 50	Legno
Imballo terziario (interfaldato)	Cartone ondulato	PAP 20	Carta
Imballo terziario (telo)	Polietilene	OTHER 7	Plastica
Imballo terziario (film estensibile)	Polietilene a bassa intensità	LDPE 4	Plastica

Per lo smaltimento far riferimento alle disposizioni del proprio Comune

Dichiarazioni

Trattamenti ionizzanti	Conforme alle Direttive 1999/2/CE e 1999/3/CE e s.m.i.
Nanomateriali e nanotecnologie	Conforme al Regolamento (UE) n. 1169/2011 e s.m.i.
OGM	Conforme ai Regolamenti (CE) n. 1829/2003 e (CE) n. 1830/2003 e s.m.i.
Idoneità MOCA	Conforme ai Regolamenti (CE) n. 1935/2004 e (UE) n. 10/2011 e s.m.i.
Conformità contaminanti	Residui chimici conformi ai limiti della normativa vigente
Conformità HACCP	Conforme ai Regolamenti (CE) n. 852/2004 e n. 853/2004 e s.m.i.
Rintracciabilità	Conforme al Regolamento (CE) n. 178/2002 e s.m.i.
L'azienda dispone di un Sistema di Gestione Qualità e Sicurezza Alimentare certificato in conformità agli standard ISO 9001 e IFS	

La presente scheda annulla e sostituisce le precedenti versioni.

Le informazioni sono fornite secondo le nostre migliori conoscenze. Ogni utilizzatore è personalmente responsabile per l'osservanza degli obblighi di legge. Documento generato elettronicamente ed esentato da firma.