

	STP 21b SA SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Redazione: RCQ Verifica: REF.CSQ.I Approvazione: DSTAB
Data: 14/01/2019	Parmalat Spa – Stabilimento di Savigliano	Rev: 01 Pag: 1 di 4
Crema pasticcera 1Kg e 500g		



**Contenitore combibloc brik
in formato da 1000 g**

Tabella aggiornamento		
Revisione	Motivo	In vigore dal
00	Creazione del documento	20/12/2017
01	Aggiornamento	14/01/2019
02	Aggiornamento codici EAN 13 e GTIN14	15/02/2021

Acronimi	
RCQ	Responsabile Controllo Qualità
R.CSQ.I	Responsabile Certificazioni e Sistema Qualità
DSTAB	Direttore Stabilimento
STP	Scheda Tecnica di Prodotto

	STP 21b SA SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Redazione: RCQ Verifica: REF.CSQ.I Approvazione: DSTAB
Data: 14/01/2019	Parmalat Spa – Stabilimento di Savigliano	Rev: 01 Pag: 2 di 4
Crema pasticcera 1Kg e 500g		

ASPETTI GENERALI

DENOMINAZIONE LEGALE	Crema pasticcera 1Kg e 500g			
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Prodotto dolciario stabilizzato mediante trattamento termico UHT			
FORMATI DISPONIBILI	DESCRIZIONE	CODICE PRODOTTO	CODICE EAN CONFEZIONE	CODICE EAN/ITF IMBALLO
	Combibloc 1000 g	4813601	8000039199111	18000039199118
	Combibloc 500 g	4803500	8000039199067	8000039199067
STABILIMENTI DI PRODUZIONE	SEDE STABILIMENTO	APPROVAL NUMBER	SOCIETÀ	
	SAVIGLIANO (CUNEO)	IT 01 562 CE	PARMALAT SPA	
DURABILITÀ	180 giorni dalla data di confezionamento			
INGREDIENTI	Panna , zucchero, latte scremato pastorizzato, tuorlo d'uovo pastorizzato 12%, amido di mais, gelatina, aroma			
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi per 100 ml)	Parametro	Valore	Unità di misura	
	ENERGIA	1294	KJ	
		311	Kcal/100g	
	GRASSI di cui acidi grassi saturi	21,7 13,3	g	
	CARBOIDRATI di cui zuccheri	24,5 23,2	g	
	PROTEINE	4,4	g	
	SALE	0,07	g	
	*NRV = Valori Nutritivi di Riferimento			

	STP 21b SA SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Redazione: RCQ Verifica: REF.CSQ.I Approvazione: DSTAB
Data: 14/01/2019	Parmalat Spa – Stabilimento di Savigliano	Rev: 01 Pag: 3 di 4
Crema pasticcera 1Kg e 500g		

ASPETTI RELATIVI ALLA SICUREZZA ALIMENTARE

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	Conservare a temperatura ambiente. Una volta aperto il contenitore conservare in frigorifero e consumare entro 3-4 giorni
MODALITÀ DI IMPIEGO	Il prodotto può essere consumato tal quale
ALLERGENI	Il prodotto appartiene alle categorie <i>Latte e prodotti derivati</i> (Dir. 2000/13/CE All. III e Dir. 2007/68/CE, Reg CE 1169/2011).
DESTINAZIONE D'USO	Il prodotto è destinato a persone di ogni fascia di età, dopo lo svezzamento. Non è idoneo ai soggetti intolleranti al lattosio, o con problemi di allergia alle proteine del latte, e agli allergeni dichiarati in etichetta.
ETICHETTATURA	Conforme al Reg CE 1169/2011.
TRASPORTO	Il prodotto deve essere trasportato con automezzi idonei al trasporto di sostanze alimentari e rispondenti alle vigenti disposizioni di legge in materia.
CONTROLLI IGIENICO-SANITARI	Laboratorio interno, Laboratorio esterno, Servizio Veterinario ASL competente.
PARAMETRI MICROBIOLOGICI ALLA PRODUZIONE	Conformi ai Regg. CE 2073/2005 e CE 1441/2007 e successive modifiche e integrazioni.
MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI	Idonei, conformi a DM 21/3/73 e successive modifiche ed integrazioni, DPR 777/82 e successive modifiche ed integrazioni, Regg. CE 2023/2006, 1935/2004, 10/2011. Scheda dichiarazione di conformità (combiblock brik 1000 ml) – rev. 05 novembre 2016
CONTAMINANTI	Conforme al Reg. 1881/2006 e successive modifiche e integrazioni.
OGM	Il prodotto è conforme ai Regg. 1829/2003 e 1830/2003.
ORIGINE LATTE/PANNA	ITALIA

DICHIARAZIONE ALLERGENI secondo Direttiva 2007/68/CE

		Presenza (Si/No)	Nome specifico della sostanza	Cross-contamination (Si/No)
01	Cereali contenenti glutine(cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.	No		No
02	Crostaie e prodotti derivati.	No		No
03	Uova e prodotti derivati.	Si	Tuorlo d'uovo	No
04	Pesce e prodotti derivati.	No		No
05	Arachidi e prodotti derivati.	No		No
06	Soia e prodotti derivati.	No		No
07	Latte e derivati.	Si	Panna, Latte	---
08	Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amygdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis(Wangenh)K.Koch</i>], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati.	No		No
09	Sedano e prodotti derivati.	No		No
10	Senape e prodotti derivati.	No		No
11	Semi di sesamo e prodotti derivati.	No		No

	STP 21b SA SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO	Redazione: RCQ Verifica: REF.CSQ.I Approvazione: DSTAB
	Data: 14/01/2019	Parmalat Spa – Stabilimento di Savigliano Crema pasticcera 1Kg e 500g

12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10mg/l espressi come SO ₂ .	No		No
13	Lupino e prodotti derivati.	No		No
14	Molluschi e prodotti derivati.	No		No

INFORMAZIONI LOGISTICHE

UNITÀ DI VENDITA	tipo e formato confezione	lunghezza o diametro superiore, mm	larghezza o diametro inferiore, mm	altezza, mm	peso lordo, g
	Brik 1000 g	93	60	170	1026 g
	Brik 500 g	95	60	90	515 g

IMBALLAGGIO SECONDARIO	tipo e formato confezione	tipo imballaggio secondario	pezzi per imballo, n	lunghezza, mm	larghezza, mm	altezza, mm	peso lordo, kg
	Brik	Cassa cartone	12	400	200	175	12.487
	Brik	Cassa cartone	12	400	200	95	6.3

SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE APPLICATO NELLO STABILIMENTO DI				SAVIGLIANO		
PALLETIZZAZIONE (800x1200 mm)	tipo e formato confezione	imballi per pallet, n	imballi per strato, n	strati per pallet, n	altezza del pallet, mm	peso lordo, kg
	Cassa cartone	60	12	5	1005	749.25
	Cassa cartone	60	12	5	1009	782

	Parametro	Valore	Unità di misura
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	COLORE	Omogeneo di colore giallo	
	ODORE	Di uovo con leggero profumo di vaniglia	
	SAPORE	Di crema pasticcera	