



Codice Prodotto : PC204



1 Kg



10 Kg

### DESCRIZIONE

La **C316** è la capostipite del progetto «sac à poche». È una crema pasticceria tradizionale con una leggerissima aromatizzazione limone; può essere utilizzata per qualsiasi applicazione. Ottima per farcire, ha una buona resistenza alla cottura e ben si presta a essere miscelata con altri ingredienti: panna, cioccolato, frutta, ecc..

### MODALITÀ DI IMPIEGO

La Crema, una volta scongelata è pronta per essere utilizzata.



**Scongelamento (da -18°C a +4°C):**

In frigorifero: 6 ore

Temperatura ambiente: 2/3 ore

### CONSERVAZIONE

**12 mesi a - 18°C**

**Scongelata in confezione chiusa:** 7 giorni ad una temperatura fra 0°C e 4°C.

La garanzia è limitata al contenitore sigillato e correttamente conservato.

### INGREDIENTI

**Latte Intero Reidratato** – Zucchero – Sciroppo di glucosio – Amido Modificato – **Tuorlo d'uovo fresco** – **Burro** – Grassi vegetali (cocco) – **Panna** – Succo di limone di Sicilia – Addensante: carragenina – Emulsionante: E471 – Aromi – Sale

### 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							
<b>853    204</b>	<b>9,5</b>	<b>4,8</b>	<b>26,7</b>	<b>20,1</b>	<b>2,5</b>	<b>0,8</b>	<b>0,2</b>



# PIANO HACCP

Crema:

**C316 CREMA**

**PC204**

Revisione del:  
28-07-2020

Pag. 1 di 3

- COMPOSIZIONE e PROVENIENZA GEOGRAFICA MATERIE PRIME

<b>LATTE</b> intero reidratato	Francia
Zucchero	Italia, Germania, Polonia, Francia, Croazia, Serbia, Swaziland, Mozambico, Zimbabwe
Sciroppo di glucosio	Italia
Amido modificato (*)	Olanda
Tuorlo d' <b>UOVO</b> fresco	Italia, Spagna, Francia, Romania, Polonia
<b>BURRO</b>	Olanda
Grassi vegetali (Cocco)	Filippine, Indonesia, Papua Nuova Guinea
<b>PANNA</b>	Belgio
Succo di limone di Sicilia	Italia
Addensante: carragenina	Spagna
Emulsionante: E471	Danimarca
Aromi	Italia
Sale	Italia

(\*) **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

pH	INT.		<b>6,5</b>	± 0,2
Residuo ottico	INT.	°Brix	<b>38</b>	± 2
Peso specifico	INT.	g/ml	<b>1,1</b>	
Viscosità (Brookfield S06/V20)	INT.	cps	<b>85.000</b>	± 20%

- CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	AFNOR	ufc/g	<b>5.000</b>	max
Enterobatteri	AFNOR	ufc/g	<b>50</b>	max
E. Coli	AFNOR	ufc/g	<b>assenti</b>	
S. Aureus	AFNOR	ufc/g	<b>assenti</b>	

## 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>9,5</b>	<i>4,8</i>	<b>26,7</b>	<i>20,1</i>	<b>2,5</b>	<b>0,8</b>	<b>0,2</b>
<b>853</b>	<b>204</b>							

### ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

Il prodotto non contiene soia; contiene mais, e/o suoi derivati, proveniente da coltivazioni non transgeniche. Ai sensi del Reg. C.E. 1829/2003 e 1830/2003, non contiene organismi geneticamente modificati.



**Crema:**

**C316 CREMA**

**PC204**

Revisione del:  
28-07-2020

Pag. 2 di 3

- DENOMINAZIONE E DESCRIZIONE

Denominazione: Crema pasticcera surgelata.

Descrizione: Crema pasticcera pastorizzata e surgelata. Delicato aroma di vaniglia. Colore giallo chiaro.

- CONFEZIONAMENTO

In T-sac da 1 Kg in scatole di cartone contenenti 10 pezzi.

- STOCCAGGIO

In cella frigorifera ad una 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: **7 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 di frigo (+4°C) entro 6 ore. Impiegare come una normale crema pasticcera.

- 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 pronta. Scongelare la crema prima dell'utilizzo.

- CODIFICA INTRACOM: **19019099**



# PIANO HACCP

**Crema:**

**C316 CREMA**

**PC204**

Revisione del:  
28-07-2020

Pag. 3 di 3

- ALLERGENI (Reg. UE n°1169/2011 e successive modifiche)

Allergene	(*)
<b>Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro ibridi) e prodotti derivati</b>	<b>0</b>
Crostacei e prodotti a base di crostacei	<b>0</b>
Uova e prodotti a base di uova	<b>1</b>
Molluschi e prodotti a base di molluschi	<b>0</b>
Pesce e prodotti a base di pesce	<b>0</b>
Arachidi e prodotti a base di arachidi	<b>0</b>
Soia e prodotti a base di soia	<b>0</b>
Lupino e prodotti a base di lupino	<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