

PCS17 CREMA CARBONARA

Rev. 0 del 29/06/2023



Anagrafica Prodotto

Categoria di prodotto Creme surgelate
Codice doganale 2103 90 90
EAN 13 8033140909959

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 Carbonara a base di tuorlo d'uovo fresco da allevamenti a terra, Parmigiano reggiano e Pecorino romano, confezionata in sac à poche e surgelata. Progettata per realizzare facilmente la tradizionale pasta e per dare una base per creazioni più fantasiose: ideale per varianti di pesce o vegetariane. Formulazione studiata per resistere alla cottura
Caratteristiche sensoriali Colore giallo con venature scure date dal pepe macinato. Gusto pieno, omogeneo e bilanciato tra la corposità del tuorlo e dei formaggi più saporiti con la freschezza del pepe macinato
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.



Modalità d'impiego

Ingredienti e Occorrente	Procedimento
Dosi per 5 persone Sac à poche ₁ kg Carbonara Guanciale 0,500 kg Pasta lunga o corta 0,500 kg	Soffriggere in padella il guanciale (oppure pancetta o bacon), bollire la pasta e scolarla molto "al dente", completando la cottura nella padella con il guanciale soffritto, aggiungendo la crema.

Confezionamento

Descrizione confezione Sac à poche da 1 kg in scatole di cartone contenenti 6 pezzi
Peso confezione 6 kg peso netto
Caratteristiche di sicurezza conf. Scatola chiusa con nastro adesivo

Etichettatura

Crema surgelata per la preparazione di pasta carbonara

Ingredienti: PANNA, acqua, tuorlo d'UOVO pastorizzato 18%, Parmigiano Reggiano (LATTE, sale, caglio), Pecorino Romano (LATTE di pecora, sale, caglio di agnello), sale iodato, pepe nero

Può contenere FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, PISTACCHI)

Dichiarazione nutrizionale

Nutriente	Valore per 100g	U.M.
Energia Kjoule	1053	kJ
Energia Kcalorie	252	kcal
Grassi	22.8	g
Acidi grassi saturi	13.8	g
Carboidrati	1.7	g
Zuccheri	0.3	g
Fibre	0.4	g
Proteine	9.8	g
Sale	0.9	g

PCS17 CREMA CARBONARA

Rev. 0 del 29/06/2023



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/nnnn: AA sono le ultime due cifre dell'anno di produzione; nnnn è un numero sequenziale legato all'ordine di produzione dello specifico codice di prodotto. L'eventuale numero successivo indica il sub-lotto (AA/nnnn-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
1 kg	440x230 mm	6	6 kg	396x259x156 mm	9	10	90	171 cm	540 kg	80 x 120 cm

Caratteristiche chimico fisiche

Parametro	Metodo	Unità di misura	Valore	Limite minimo	Limite massimo
Viscosità	Brookfield S06/V05	cps	40000	32000	48000
pH	Interno	-	5,8	5,3	6,3
Residuo ottico	Interno	°Brix	16	14	18
Residuo secco	Interno	%	34	30,6	37,4

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 (interfaldia)	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.