



PIANO HACCP

Creme salate:

**CREMA DI
STRACCHINO**

PCS14

Revisione del:
04-06-2021

Pag. 1 di 3

- COMPOSIZIONE

Stracchino (**LATTE** pastorizzato, fermenti lattici, sale, caglio) 66%, **PANNA**, Amido modificato (*)

(*) la modifica si riferisce al processo chimico-fisico a cui l'amido è sottoposto, e non riguarda nessuna modifica genetica. L'amido deriva da mais.

- CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Aw	INT		0,96	0,95-0,97
Residuo ottico	INT	°Brix	30	± 2
Viscosità a 20°C	INT	cps	90.000	± 20%
pH	INT		5,4	5,35-5,45

- CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	AFNOR	ufc/g	50.000	max
Lieviti e Muffe	AFNOR	ufc/g	1.000	max
Enterobatteri	AFNOR	ufc/g	1.000	max
S. Aureo	AFNOR	ufc/g	10	max

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	20,9	14,3	4,7	1,1	8,7	0,6	0,05
1018	243							

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:

CREMA DI STRACCHINO

PCS14

Revisione del:
04-06-2021

Pag. 2 di 3

- DENOMINAZIONE E DESCRIZIONE:

Denominazione: Crema surgelata di stracchino.

Descrizione: Crema dall'aspetto liscio, omogeneo, di colore bianco confezionata in sac a poche e surgelata.

- 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. 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:

CREMA DI STRACCHINO

PCS14

Revisione del:
04-06-2021

Pag. 3 di 3

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

	Allergene	(*)
1	Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro ibridi) e prodotti derivati	2
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	0
3	Uova e prodotti a base di uova	2
4	Pesce e prodotti a base di pesce	0
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	0
6	Soia e prodotti a base di soia	0
7	Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	1
8	Frutta con guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland), e prodotti derivati	2
9	Sedano e prodotti a base di sedano	0
10	Senape e prodotti a base di senape	0
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	0
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg espressi come SO ₂	0
13	Lupini e prodotti a base di lupini	0
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	0

- (*) 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