



# PIANO HACCP

<b>Creme:</b>	<b>CREMA CIOCCOLATO BIANCO DA KG 4</b>	<b>PGF31</b>	Revisione del: 16-05-2017	Pag. 1 di 3
---------------	--	--------------	------------------------------	-------------

PROVVISORIA

- COMPOSIZIONE

**Latte intero reidratato**

**Latte intero fresco**

**Cioccolato bianco 25%** (zucchero, burro di cacao, **latte intero polvere**, **latte scremato polvere**, emulsionante: E442, vaniglia naturale)

**Panna**

Zucchero

Amido modificato (\*)

Sale

Estratto naturale di vaniglia

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

- CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Residuo ottico	INT		<b>ATT PROD (*)</b>
pH	INT	cps	<b>ATT PROD (*)</b>
Viscosità a 20°C (Brookfield)	INT		<b>ATT PROD (*)</b>
Peso specifico	INT	g/cm <sup>3</sup>	<b>ATT PROD (*)</b>

(\*) essendo campioni di laboratorio dovranno essere standardizzati in produzione: completeremo i dati dopo la quinta produzione.

- CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	AFNOR	ufc/g	<b>10.000</b>	max
Enterobatteri	AFNOR	ufc/g	<b>50</b>	max
E. Coli	AFNOR	ufc/g	<b>assenti</b>	
S. Aureo	AFNOR	ufc/g	<b>assenti</b>	
Muffe e lieviti	AFNOR	ufc/g	<b>1.000</b>	max

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI: Valori medi riferiti a 100 g di prodotto								
Energia		Grassi totali	<i>di cui saturi</i>	Carboidrati	<i>di cui zuccheri</i>	Proteine	Fibre	Sale
kj	kcal	<b>18,0</b>	<i>11,3</i>	<b>46,1</b>	<i>22,6</i>	<b>4,6</b>	<b>0,7</b>	<b>0,2</b>
<b>1196</b>	<b>286</b>							

## 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.



Creme:

**CREMA CIOCCOLATO BIANCO  
DA KG 4**

PGF31

Revisione del:  
16-05-2017

Pag. 2 di 3

PROVVISORIA

- DESCRIZIONE e STATO FISICO

Crema al cioccolato bianco, pastorizzata e surgelata. Crema preparata con il 25% di cioccolato bianco, dal sapore e colore tipico.

- CONFEZIONAMENTO

T-sac da kg 0,500 in scatole di cartone. Ogni scatola contiene 8 poche per un peso complessivo di 4 kg. Ogni pallet ha 108 colli per un totale di 432 kg.

- STOCCAGGIO

In cella frigorifera ad una temperatura non superiore ai -18°C.

- TRASPORTO

In camion 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: **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 ambiente entro 3 ore. Impiegare come una normale crema pasticcera.

- DESTINATARI

Prodotto per uso professionale, non destinato al consumatore finale.

- CATEGORIE DI CONSUMATORE FINALE

Tutte le persone in normali condizioni fisiologiche.

- PREPARAZIONE ALL'UTILIZZO

Crema da scongelare prima dell'utilizzo.

- CODIFICA INTRACOM: 19019099



# PIANO HACCP

<b>Crema:</b>	<b>CREMA CIOCCOLATO BIANCO DA KG 4</b>	<b>PGF31</b>	Revisione del: 16-05-2017	Pag. 3 di 3
---------------	--	--------------	------------------------------	-------------

PROVVISORIA

- ALLERGENI (dir. 2007/68/CE; decreto legge n°114 del 08/02/2006)

Allergene	(*)
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro ibridi) e prodotti derivati	-
Crostacei e prodotti a base di crostacei	-
Uova e prodotti a base di uova	<b>2</b>
Pesce e prodotti a base di pesce	-
Molluschi e prodotti a base di molluschi	-
Arachidi e prodotti a base di arachidi	-
Soia e prodotti a base di soia	-
Lupini e prodotti a base di lupini	-
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	-
Senape e prodotti a base di senape	-
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	-
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg espressi come SO <sub>2</sub>	-

- (\*) 1 Presente come ingrediente.  
2 Presente sulla stessa linea produttiva; possibile contaminazione crociata (\*\*).  
- Assente.

- (\*\*) Il rischio di contaminazione è sotto controllo e non è significativo.  
Esistono procedure dei flussi e documentazione di pulizie/lavaggi di provata efficacia.

**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

