

Italian Food Factory By Sfizio Misto Srl
Strada Rivarolo 7/A, 42024 Castelnovo di Sotto (RE) Italy – Tel. +39 0522 688541
www.italianfoodfactory.it info@italianfoodfactory.it

Scheda tecnica: Crema pasticcera

Rev. Del: 03.07.2025 **Codice referenza:**

Nome Prodotto: Crema Pasticcera dolciaria destinata esclusivamente all'industria di cui è vietata la vendita per il consumo diretto.

Lotto N: In etichetta - aggiornato ad ogni ciclo di produzione

Descrizione: Crema idrata per farcitura.

Applicazione: Farcitura e decorazione per prodotti dolciari, post forno.

Ingredienti: Sciroppo di glucosio, acqua, zucchero, destrosio, olio di palma, TUORLO zuccherato, LATTE in polvere scremato, amido modificato, LATTE in polvere intero, aromi, succo di limone, sale.

Dosaggio di prodotto erogato: 10-15g

Valori Nutrizionali: (valori medi riferiti a 100g di prodotto)

- Energia: 312 Kcal (1325 Kj)

- Carboidrati: 61,2 gr.

di cui: zuccheri: 48,9 gr.

- Umidità: 31 gr.

- Lipidi: 5,2 gr.

di cui: acidi grassi saturi: 2,5 gr. (di cui colesterolo 0,03)

- Sale: 0,125 gr.

Proteine: 2,25 gr.

Fibra grezza: 0,0 gr.

Minerali: 0,6 gr.

Sodio: 0,065 gr.

Alcool: 1,6 gr.

Caratteristiche Fisiche – Organolettiche

- Colore: Giallo paglierino tipico.

- Odore: Tipico con sentori di vaniglia.

- Sapore: Tipico dolce e aromatico.

- Aspetto: Gel cremoso

- pH (20°C): 4,8 – 5,8

Italian Food Factory By Sfizio Misto Srl
 Strada Rivarolo 7/A, 42024 Castelnovo di Sotto (RE) Italy – Tel. +39 0522 688541
www.italianfoodfactory.it info@italianfoodfactory.it

- AW: max 0,86

Residuo Secco % (105°C): 69 ±3

Parametri Microbiologici: (Valori max espressi come u.f.c/g)

Conta mesofili totale: < 5000

Muffe: < 100

Lieviti: < 100

Salmonella: Assente in 25 g

Coliformi: < 10

Parametri chimici: Prodotto conforme al Reg. CE n°2023/915 e s.m.i. e Reg. CE n°396/2005 s.m.i.
 (contaminanti e pesticidi)

OGM: Il presente prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati, in conformità a quanto previsto dai Regolamenti CE n 1829 e 1830 del 2003.

Imballo primario: buste "Pouch" in laminato 4 strati da 1.5 kg.

Imballo secondario: Cassa americana contenente n° 9 buste da 1.5 kg.

Modalità di conservazione: Mantenere in luogo fresco e asciutto. Tenere lontano da fonti di calore e luminose.

Shelf life: 8 mesi dalla data di confezionamento.

Allergeni: uova, latte,

Rif. Allegato III bis dir Ce 2007/68 – legge n° 88 del 07.07.2009	Presenti nel prodotto	Nel nostro sito	Contaminazione
Cereali contenenti glutine (grano, segale , orzo, avena, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	Si	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO
Molluschi prodotti a base di molluschi	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	SI	SI	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	SI	NO
Latte e prodotti a base di latte (lattosio)	SI	SI	NO
Frutta a guscio e prodotti derivati	NO	SI	SI
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	SI	NO
Semi sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti	NO	NO	NO

Italian Food Factory By Sfizio Misto Srl
Strada Rivarolo 7/A, 42024 Castelnovo di Sotto (RE) Italy – Tel. +39 0522 688541
www.italianfoodfactory.it info@italianfoodfactory.it

Conforme con il Reg. 2000/13/CE, D.lgs n 114 dell'08/02/2006, Reg. 1169/2011 e successivi emendamenti, relativa all'etichettatura dei prodotti. Dir. 2003/89/CE del 10/11/2003 Allegato III e successive modifiche.

DICHIARAZIONE IDONEITA' ALIMENTARE IMBALLI

Gli imballi dei prodotti forniti sono conformi alle leggi vigenti, italiane ed europee, sui materiali e gli oggetti destinati al contatto con gli alimenti, ed in particolare:

- al Regolamento (CE) n°1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari
- al Regolamento (CE) n° 2023/2006 sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari
- al D.M. del 21/03/73 e successive modifiche, concernente la disciplina degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale
- nel caso di materie plastiche alla Dir. 2007/19/CE che modifica la direttiva 2002/72/CE relativa ai materiali e agli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e la direttiva 85/572/CE del Consiglio che fissa l'elenco dei simulanti da impiegare per la verifica della migrazione dei costituenti dei materiali e degli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari
- nel caso di acciai alle prescrizioni del Decreto Ministeriale del 21/03/1973 ed aggiornamenti successivi con particolare riferimento al DPR n°327 del 26/03/1980, al Decreto Ministeriale 12/12/2007 n° 269 limitatamente agli acciai inossidabili.

HACCP

In ottemperanza a quanto stabilito dai Reg. CE 852/2004, 2073/2005, 116/2011, Reg. CE 1935/2004 relativo alla conformità degli imballi primari e Reg.178/2002 relativo all'igiene dei prodotti alimentari, la ditta sfizio misto srl con sede in strada rivarolo 7/a, 42024 Castelnovo di Sotto (RE) dispone di un adeguato sistema di analisi dei rischi e controllo dei punti critici.