



PIANO HACCP

Creme salate:

CREMA CARBONARA

PCS17

Revisione del:
19-01-2023

Pag. 1 di 3

- COMPOSIZIONE

PANNA, Acqua, Tuorlo d'**UOVO** fresco (18%), Parmigiano Reggiano (**LATTE**, Sale, Caglio), Pecorino Romano (**LATTE** di pecora, sale, caglio di agnello), Sale iodato, Pepe nero.

- CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Residuo secco	INT	%	34 ± 10%
Viscosità a 20°C	INT	cps	45.000 ± 20%
pH	INT		5,8 ± 0,5

- CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	AFNOR	ufc/g	< 50.000
Enterobatteri	AFNOR	ufc/g	< 1.000
S. Aureus	AFNOR	ufc/g	< 10

DICHIARAZIONI 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	22,8 g	<i>13,8 g</i>	1,7 g	<i>0,3 g</i>	9,8 g	0,4 g	0,9 g
1053	252							

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 CARBONARA

PCS17

Revisione del:
19-01-2023

Pag. 2 di 3

- DENOMINAZIONE e DESCRIZIONE

Denominazione: Crema surgelata per la preparazione di pasta carbonara.

Descrizione: Crema pastorizzata, confezionata in sac a poche e surgelata. Crema preparata con panna, tuorlo da uova allevate a terra, Parmigiano Reggiano e Pecorino Romano, spolverata di pepe nero.

- CONFEZIONAMENTO

T-sac da 1,000 kg in scatole di cartone contenenti 6 poche.
Pallet da 540 kg, 10 strati da 9 cartoni.

- STOCCAGGIO

A temperatura di -18°C.

- TRASPORTO

In camion frigorifero a una temperatura di -18°C (rialzo termico ammesso fino a -15°C).

- SHELF LIFE

Dodici mesi a una temperatura di -18°C.

Scongela in confezione chiusa: **4 giorni** a 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 a una temperatura di -18°C. Il T-sac si scongela a temperatura fra 0°C e 4°C. Impiegare poi come una normale crema fresca 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: **04109000**



PIANO HACCP

Creme salate:

CREMA CARBONARA

PCS17

Revisione del:
19-01-2023

Pag. 3 di 3

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

Allergene	(*)
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro ibridi) e prodotti derivati	0
Crostacei e prodotti a base di crostacei	0
Uova e prodotti a base di uova	1
Pesce e prodotti a base di pesce	0
Molluschi e prodotti a base di molluschi	0
Arachidi e prodotti a base di arachidi	0
Soia e prodotti a base di soia	0
Lupini e prodotti a base di lupini	0
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	1
Frutta con guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland), e prodotti derivati	2
Sedano e prodotti a base di sedano	0
Senape e prodotti a base di senape	0
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	0
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg espressi come SO ₂	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
P. IVA 01638541001 – C.F. 06884210581
www.guerra.it - info@guerra.it