



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 629

Rev 01 del
03/07

CREMA PASTICCERA

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Preparato in polvere per la preparazione a freddo di Crema Pasticcera.

L'astuccio contiene 4 buste predosate

IMPIEGO

Ideale per preparare, con grande facilità, un'eccellente Crema Pasticcera dal gusto pieno e ricco.

DOSI PER 1,20 LITRI: 1 busta, 1 litro di latte

INGREDIENTI

Zucchero, amido di patata modificato, LATTE magro in polvere, lattosio e proteine del LATTE, aromi (contengono OVOPRODOTTI), addensante: carragenina, stabilizzante: difosfato sodico, coloranti: curcumina, annatto.

Può contenere tracce di SOIA, FRUTTA A GUSCIO.

PRODOTTO INSERITO NEL PRONTUARIO AIC

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO PREPARATO

Consistenza: Morbida

Colore: giallo uovo

Odore: di crema, assenza di odori anomali

Sapore: di crema pasticcera con leggera nota di limone su base uovo, assenza di sapori anomali

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	<100000 ufc/g
Coliformi	assenti in 0,1 /g
Escherichia Coli	assenti in 1 g
Salmonella spp	assenza in 25 g
Listeria Monocytogenes	assenza in 25 g
Stafilococcus aureus	assenti in 0,1 /g
Muffe e Lieviti	< 100 ufc/g

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

Ultimo aggiornamento: 08.04.2015

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 629

Rev 01 del
03/07

CREMA PASTICCERA

Pagina 2 di
4

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Gli ingredienti in polvere, controllati e pesati, vengono opportunamente miscelati. Il prodotto ottenuto viene dosato nelle buste, che, dopo saldatura, vengono confezionate in astucci e quindi nel cartone.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.

Strada Traversante Ravadese, 58 (Parma) Italia

DATI PRODOTTO

Confezione: astuccio con 4 buste

Peso netto: 1,200 kg

Formato di vendita: 4 astucci

Peso lordo confezione: 1,211 kg

Peso lordo collo: 5,084 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 24 Mesi

Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto

Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione

Durata del prodotto aperto: si conserva per 2-4 gg

Durata dopo la preparazione: consumare entro 1 - 2 giorni

Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: busta poliaccoppiato

Lunghezza: 165,0 mm

Larghezza: 150,0 mm

Peso imballo: 11,00 g

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO ESTERNO

Descr.imballo primario esterno: Astuccio di Cartone

Lunghezza: 100,0 mm

Larghezza: 150,0 mm

Altezza: 215,0 mm

Peso imballo primario esterno: 71,00 g

Ultimo aggiornamento: 08.04.2015

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 629

Rev 01 del
03/07

CREMA PASTICCERA

Pagina 3 di
4

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone
Lunghezza imballo secondario: 312,0 mm
Larghezza imballo secondario: 220,0 mm
Altezza imballo secondario: 225,0 mm
Dimensione colli in mm: 312*220*225
Peso imballo secondario: 240,00 g

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 12
Strati per pallet: 6
Colli per pallet: 72

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 15
Strati per pallet: 7
Colli per pallet: 105

Container pallet 112X112

Colli per strato: 16
Strati per pallet: 7
Colli per pallet: 112

CODICI EAN

EAN13: 8004980006290
ITF14: 08004980106297

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 1622 kJ
Energia: 387 kcal
Grassi: 0,3 g
di cui: acidi grassi saturi: 0,0 g
Carboidrati: 87,5 g
di cui zuccheri: 78,3 g
Proteine: 9,0 g
Sale: 0,25 g

Ultimo aggiornamento: 08.04.2015
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 629

Rev 01 del
03/07

CREMA PASTICCERA

Pagina 4 di
4

ALLERGENI

Assenza di allergeni: No
Latte e derivati: Presente
Uova e sottoprodotti: Presente

Caratteristiche particolari

Adatto a vegetariani: Si
Adatto a vegani: No
Adatto a celiaci: Si
Contiene Alcool: No
Contiene carne suina: No

DATI CHIMICO-FISICI

Umidità: <10
Umidità: <10

Ultimo aggiornamento: 08.04.2015
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa: