



PIANO HACCP

Crema
salada:

CREMA CARBONARA

PCS17

Revisione del:
28-01-2022

Pag. 1 di 3

Provisional

- INGREDIENTES

NATA, Agua, Yema de **HUEVO** fresca (18%), Parmigiano Reggiano (**LECHE**, Sal, Cuajo), Pecorino Romano (**LECHE** de oveja, sal, cuajo de cordero), sal yodada, pimienta negra.

- CARACTERÍSTICAS QUÍMICO-FÍSICAS

Residuo seco	INT	%	Att. Prod. ± 10%
pH	INT		Att. Prod. ± 0,5
Viscosidad a 20°C	INT	cps	Att. Prod ± 15%

- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Carga bacteriana total	AFNOR	ufc/g	50.000	max
Enterobacterias	AFNOR	ufc/g	1.000	max
S. Aureo	AFNOR	ufc/g	< 10	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL: VALORES PROMEDIO REFERIDOS A 100 G DE PRODUCTO.

Energía		Grasa	de los cuales ácidos grasos saturados	Carbohidratos	de los cuales azúcares	Proteína	Fibras	Sal
kJ	kcal							
1053	252	22,8	13,8	1,7	0,3	9,8	0,4	0,9

ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS

El producto no contiene soja y / o sus derivados; contiene maíz y / o sus derivados, de cultivos no transgénicos, garantizados a lo largo de la cadena de suministro y / o con análisis de PCR negativo. De conformidad con los Reglamentos 1829/2003 y 1830/2003 de la CE, no contiene organismos modificados genéticamente.



PIANO HACCP

Crema
salada:

CREMA CARBONARA

PCS17

Revisione del:
28-01-2022

Pag. 2 di 3

Provisional

- NOMBRE y DESCRIPCIÓN

Nombre: Crema congelada para la preparación de pasta carbonara.

Descripción: Crema pasteurizada, envasada en manga pastelera y congelada. Preparada con nata, yema de huevo de gallinas camperas, Parmigiano Reggiano y Pecorino Romano, espolvoreado con pimienta negra.

- ENVASADO

Manga pastelera de 1 kg, en cajas de cartón conteniendo 6 piezas (6kg). El palet consta de 90 cajas por un peso de 540 kg.

- ALMACENAMIENTO

A una temperatura de -18°C.

- TRANSPORTE

En camión a una temperatura de -18°C (Aumento Max -15°C).

- CADUCIDAD

Descongelado en envase sin abrir: **4 días** a una temperatura entre 0°C y 4°C. La garantía se limita al contenedor sellado y correctamente almacenado.

- INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO Y USO

Almacenar a una temperatura de -18°C. La manga se descongela a 0/4°C y se almacena en la nevera.

- BENEFICIARIO

Producto para uso profesional, no destinado al consumidor final.

- CATEGORÍAS FINALES DE CONSUMO

Todas las categorías en condiciones fisiológicas normales.

- PREPARACIÓN PARA EL USO

Crema para descongelar antes de usar.

- INTRACOM: 04109000



PIANO HACCP

Crema
salada:

CREMA CARBONARA

PCS17

Revisione del:
28-01-2022

Pag. 3 di 3

Provisional

- ALÉRGENOS (Reglamento UE nº 1169/2011 y modificaciones posteriores)

	Alérgeno	(*)
1	Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus híbridos) y productos derivados	0
2	Crustáceos y mariscos.	0
3	Huevos y productos de huevo.	1
4	Pescado y productos pesqueros	0
5	Mariscos y productos de marisco	0
6	Maní y productos de maní	0
7	Soja y productos de soya	0
8	Lupinos y productos a base de altramuzes	0
9	Leche y productos lácteos (incluida la lactosa)	1
10	Nueces (almendras, avellanas, nueces comunes, anacardos, nueces de pacana, nueces de Brasil, pistachos, nueces de Queensland) y productos derivados	2
11	Apio y productos a base de apio.	0
12	Mostaza y productos a base de mostaza.	0
13	Semillas de sésamo y productos de semillas de sésamo.	0
14	Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg / kg expresados como SO ₂	0

(*) 0 No contiene.

1 Contiene.

2 Puede contener trazas de.

Esta forma cancela y reemplaza a las anteriores. Cualquier copia en papel ya no es verificable por la estructura emisora. Pueden existir actualizaciones posteriores.

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