



PIANO HACCP

Creme:**CREMA AL
PARMIGIANO REGGIANO****PCS05**Revisione del:
03-04-2019

Pag. 1 di 3

- INGREDIENTES

NataParmigiano Reggiano DOP (**Leche**, Sal, Cuajo)**30%****Leche** entera pasteurizada fresca

Almidón modificado (*)

(*) la modificación se refiere al proceso físico-químico al que se somete el almidón, e
No se trata de ninguna modificación genética. El almidón se deriva del maíz.

- CARACTERÍSTICAS QUÍMICO-FÍSICAS

Residuo seco	INT	%ss	37,5%	± 10%
pH	INT		5,50	± 0,5
Viscosidad a 20°C	INT	cps	78.000	± 20%

- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Carga bacteriana total	AFNOR	ufc/g	50.000	max
Levaduras y Moldes	AFNOR	ufc/g	1.000	max
enterobacterias	AFNOR	ufc/g	1.000	max
S. Aureo	AFNOR	ufc/g	Ausente	

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						
1041	249	20,7	14,1	3,7	1,2	11,4	0,1

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

Creme:	CREMA AL PARMIGIANO REGGIANO	PCS05	Revisione del: 03-04-2019	Pag. 2 di 3
---------------	-----------------------------------------	--------------	------------------------------	-------------

- NOMBRE y DESCRIPCIÓN

Nombre: crema de Parmigiano Reggiano congelada.

Descripción: Crema pasteurizada y congelada. Crema rica de Parmigiano Reggiano curado 24 meses, en color blanco leche.

- ENVASADO

Manga pastelera de 0,5 kg, en cajas de cartón conteniendo 8 piezas (4kg).

- ALMACENAMIENTO

A una temperatura de -18 ° C.

- TRANSPORTE

En camión a una temperatura de -18 °C
(máx. Aumento de temperatura -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. Despues de descongelar, utilizar como una crema pastelera normal.

- 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: 04100000



PIANO HACCP

Creme:	CREMA AL PARMIGIANO REGGIANO	PCS05	Revisione del: 03-04-2019	Pag. 3 di 3
---------------	-------------------------------------	--------------	------------------------------	-------------

- 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.	2
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 altramujeres	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