



# PIANO HACCP

Creme: Crème Pâtissière 0,500 kg

P7F47

Revisione del:  
06-05-2022

Pag. 1 di 3

- INGREDIENTES

<b>Leche</b> magra rehidratada	UE
Azúcar	UE y extra UE
Grasas Vegetales (Coco)	Extra UE
Yema de <b>huevo</b> Fresco	UE
Almidón modificado (*)	UE
Espesante: E407	UE
Emulsionante: E471	Extra UE
Sal	UE
Aroma natural de vainilla	UE

(\*) 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 óptico	INT	°Brix	<b>35</b>	± 2
pH	INT		<b>6,50</b>	± 0,2
Viscosidad a 20°C	INT	cps	<b>60.000</b>	± 10%

- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Carga bacteriana total	AFNOR	ufc/g	<b>5.000</b>	max
enterobacterias	AFNOR	ufc/g	<b>10</b>	max
E. Coli	AFNOR	ufc/g	<b>Ausente</b>	
S. Aureo	AFNOR	ufc/g	<b>Ausente</b>	

## 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							
<b>749</b>	<b>179</b>	<b>8,6</b>	<b>8,0</b>	<b>22,3</b>	<b>18,1</b>	<b>3,0</b>	<b>0,3</b>	<b>0,2</b>

## 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: **Crème Pâtissière 0,500 kg**

P7F47

Revisione del:  
06-05-2022

Pag. 2 di 3

- NOMBRE y DESCRIPCIÓN

Nombre: Crema pastelera congelada.

Descripción: Crema pastelera pasteurizadas y congeladas. Color amarillo claro con sabor a vainilla natural.

- ENVASADO

Manga pastelera de 0,5 kg, en cajas de cartón conteniendo 8 piezas (4kg). El palet consta de 144 cajas por un peso de 576 kg.

- ALMACENAMIENTO

A una temperatura de -18°C.

- TRANSPORTE

En camión a una temperatura de -20°C (máx. temperatura -15°C).

- CADUCIDAD

Descongelado en envase sin abrir: **7 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 -20°C. La manga se descongela a 0/4 °C y se almacena en la nevera. Después 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.



# PIANO HACCP

Creme:

**Crème Pâtissière 0,500 kg**

P7F47

Revisione del:  
06-05-2022

Pag. 3 di 3

- INTRACOM: 19019099
- ALÉRGENOS (Reglamento UE nº 1169/2011 y modificaciones posteriores)

<b>Alérgeno</b>		(*)
1	Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus híbridos) y productos derivados	<b>0</b>
2	Crustáceos y mariscos.	<b>0</b>
3	Huevos y productos de huevo.	<b>1</b>
4	Pescado y productos pesqueros	<b>0</b>
5	Maní y productos de maní	<b>0</b>
6	Soja y productos de soya	<b>0</b>
7	Leche y productos lácteos (incluida la lactosa)	<b>1</b>
8	Nueces (almendras, avellanas, nueces comunes, anacardos, nueces de pacana, nueces de Brasil, pistachos, nueces de Queensland) y productos derivados	<b>2</b>
9	Apio y productos a base de apio.	<b>0</b>
10	Mostaza y productos a base de mostaza.	<b>0</b>
11	Semillas de sésamo y productos de semillas de sésamo.	<b>0</b>
12	Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg / kg expresados como SO2	<b>0</b>
13	Lupinos y productos a base de altramujeres.	<b>0</b>
14	Mariscos y productos de marisco	<b>0</b>

(\*) 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](http://www.guerra.it) - [info@guerra.it](mailto:info@guerra.it)