



PIANO HACCP

Crema:	Crème Pâtissière 0,500 kg	P7F47	Revisión del: 06-05-2022	Pag. 1 di 3
---------------	----------------------------------	--------------	-----------------------------	-------------

- INGREDIENTES

Leche magra rehidratada	UE
Azúcar	UE y extra UE
Grasas Vegetales (Coco)	Extra UE
Yema de huevo 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	35	± 2
pH	INT		6,50	± 0,2
Viscosidad a 20°C	INT	cps	60.000	± 10%

- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Carga bacteriana total	AFNOR	ufc/g	5.000	max
enterobacterias	AFNOR	ufc/g	10	max
E. Coli	AFNOR	ufc/g	Ausente	
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	8,6	8,0	22,3	18,1	3,0	0,3	0,2
749	179							

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:	Crème Pâtissière 0,500 kg	P7F47	Revisión 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

Crema:	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)

	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	Mani y productos de mani	0
6	Soja y productos de soja	0
7	Leche y productos lácteos (incluida la lactosa)	1
8	Nueces (almendras, avellanas, nueces comunes, anacardos, nueces de pacana, nueces de Brasil, pistachos, nueces de Queensland) y productos derivados	2
9	Apio y productos a base de apio.	0
10	Mostaza y productos a base de mostaza.	0
11	Semillas de sésamo y productos de semillas de sésamo.	0
12	Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg / kg expresados como SO ₂	0
13	Lupinos y productos a base de altramuces.	0
14	Mariscos y productos de marisco	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