



PIANO HACCP

Crema + Guarnizione:	Mascarpone + Crumble	P7F42	Revisione del: 03-04-2019	Pag. 1 di 3
-----------------------------	-----------------------------	--------------	------------------------------	-------------

• INGREDIENTES CREMA

Leche entera rehidratada
Nata fresca
Mascarpone (crema del **leche**, **20%**
corrector de acidez: ácido cítrico)
Azúcar
Yema De **Huevo** Fresca
Almidón modificado (*)
Espesante: pectina
sal

INGREDIENTES CRUMBLE

Harina de **trigo** blando
azúcar
Mantequilla

(*) 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 crema

pH	INT.		6,5	± 0,5
Residuo óptico	INT.	°Brix	28	± 2
Peso específico	INT.	g/ml	1,1	
viscosidad	INT.	cps	110.000	± 20%

• CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS crema

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	<i>de los cuales ácidos grasos saturados</i>	Carbohidratos	<i>de los cuales azúcares</i>	Proteína	Fibras	Sal
---------	-------	--	---------------	---------------------------------------	----------	--------	-----

CREMA

Kj	kcal						
1036	248	20,6	13,8	13,1	10,2	2,5	0,1

CRUMBLE

kj	Kcal						
1976	472	20,4	12,1	66,8	35,6	4,5	1,8

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 + Guarnizione:	Mascarpone + Crumble	P7F42	Revisione del: 03-04-2019	Pag. 2 di 3
---------------------------------	-----------------------------	--------------	------------------------------	-------------

- NOMBRE y DESCRIPCIÓN

Nombre: Crema de mascarpone congelada.

Descripción:

T-SAC CREMA Crema pastelera pasteurizadas, envasadas en manga, y congeladas. Preparado con mascarpone fresco. Color blanco y sabor típico.

SACCHETTO CRUMBLE Galleta granulada horneada para usar como guarnición.

- ENVASADO

Cajas con 8 mangas de 0,5 kg, para un total de 4 kg, más 4 paquetes de crumble de 80 g, con un peso total de 0,320 kg. 90 cajas por palet para un peso total de 388.8 kg.

- ALMACENAMIENTO

A una temperatura de -18 ° C.

- TRANSPORTE

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

- INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO Y USO

Almacenar a una temperatura de -18 ° C. La manga pastelera se descongela a una temperatura de 0/4 ° C y debe mantenerse en el refrigerador. El paquete individual debe ser utilizado completamente. Después de descongelar, utilizar como una natilla normal.

- BENEFICIARIO

Producto para uso profesional, no destinado al consumidor final

- CATEGORÍAS FINALES DE CONSUMO

Todas las categorías en condiciones fisiológicas normales.

- PREPARACIÓN PARE EL USO

Crema para descongelar antes de usar.



PIANO HACCP

Crema + Guarnizione:	Mascarpone + Crumble	P7F42	Revisione del: 03-04-2019	Pag. 3 di 3
---------------------------------	-----------------------------	--------------	------------------------------	-------------

- **INTRACOM: 04029931**

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

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