

PC204

# C316 CREMA

Rev. 0 del 29/06/2023



## Anagrafica Prodotto

Categoria di prodotto Creme surgelate  
Codice doganale 2106 90 98  
EAN 13 8033140900086

## Shelf life

Tipologia shelf life (TMC/Scadenza) TMC  
Shelf life 12 mesi a una temperatura di -18°C  
Durabilità dopo lo scongelamento in confezione chiusa 7 giorni a una temperatura tra 0°C e 4°C.

## Descrizione prodotto

**Destinatari** Prodotto per uso professionale, non destinato al consumatore finale  
**Descrizione** Crema pasticceria pastorizzata e surgelata, confezionata in sac à poche  
**Caratteristiche sensoriali** Colore giallo chiaro con un delicato aroma di vaniglia  
**Condizioni di impiego** Il prodotto si scongela in frigorifero in circa 6 ore.  
La crema, una volta scongelata, è pronta per essere utilizzata.  
Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.



## Confezionamento

**Descrizione confezione** Sac à poche da 1 kg in scatole di cartone contenenti 10 pezzi  
**Peso confezione** 10 kg peso netto  
**Caratteristiche di sicurezza conf.** Scatola chiusa con nastro adesivo

## Etichettatura

Crema pasticceria surgelata

Ingredienti: LATTE scremato reidratato, zucchero, sciroppo di glucosio, PANNA, amido modificato, tuorlo d'UOVO pastorizzato, BURRO concentrato, grasso vegetale (cocco), LATTE scremato in polvere, succo di limone di Sicilia, addensanti: E407; emulsionanti: E471; sale, aromi

Può contenere FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, PISTACCHI)

## Dichiarazione nutrizionale

Nutriente	Valore per 100g	U.M.
Energia Kjoule	841	kJ
Energia Kcalorie	201	kcal
Grassi	8.4	g
Acidi grassi saturi	5.7	g
Carboidrati	27.4	g
Zuccheri	20.75	g
Fibre	0.8	g
Proteine	3.4	g
Sale	0.17	g

## Condizioni di trasporto e stoccaggio

**Condizioni di trasporto** In automezzi refrigerati a una temperatura di -18°C (rialzo termico max fino a -15°C)  
**Condizioni di stoccaggio** Nelle confezioni originali integre, a temperatura di ≤ -18°C

## Lotto (nota esplicativa)

AA/nnnnn: AA sono le ultime due cifre dell'anno di produzione; nnnnn è un numero sequenziale legato all'ordine di produzione dello specifico codice di prodotto. L'eventuale numero successivo indica il sub-lotto (AA/nnnnn-n) non inserito in fattura: solo uso interno.

## Pallettizzazione

Prodotto					Pallettizzazione			Pallet		
Peso Poche	Dim. Poche	Poche/Conf	Peso Conf	Dim. Conf	Conf/strato	Strati/pallet	Conf/pallet	Altezza	Peso	Lunghezza x Larghezza
1 kg	440x230 mm	10	10 kg	396x255x213 mm	9	7	63	164,1 cm	630 kg	80 x 120 cm



### Caratteristiche chimico fisiche

Parametro	Metodo	Unità di misura	Valore	Limite minimo	Limite massimo
Viscosità	Brookfield S06/V20	cps	85.000	68000	102000
pH	Interno	-	6,5	6	7
Residuo ottico	Interno	°Brix	38	36	40
Residuo secco	Interno	%	41	37	45

### Caratteristiche microbiologiche

Parametro	Metodo	Unità di misura	Valore	Limite massimo
Carica batterica totale	AFNOR	UFC / g	-	10000
Lieviti e Muffe	AFNOR	UFC / g	-	100
Enterobatteri	AFNOR	UFC / g	-	100
Escherichia coli	AFNOR	UFC / g	-	10
Staphylococcus aureus	AFNOR	UFC / g	-	10
Salmonella spp.	UNI EN ISO 6579-1:2020	/25 g	Assente	
Listeria monocytogenes	UNI EN ISO 11290-1:2017	/25 g	Assente	

### Etichettatura ambientale

Componente	Materiale	Codifica da Decisione 97/129/CE	Raccolta Differenziata
Imballo primario (sacchetto)	Plastica	OTHER 7	Plastica
Imballo secondario (scatola)	Cartone ondulato	PAP 20	Carta
Imballo terziario (pallet)	Legno	FOR 50	Legno
Imballo terziario (interfaldato)	Cartone ondulato	PAP 20	Carta
Imballo terziario (telo)	Polietilene	OTHER 7	Plastica
Imballo terziario (film estensibile)	Polietilene a bassa intensità	LDPE 4	Plastica

Per lo smaltimento far riferimento alle disposizioni del proprio Comune

### Dichiarazioni

<b>Trattamenti ionizzanti</b>	Conforme alle Direttive 1999/2/CE e 1999/3/CE e s.m.i.
<b>Nanomateriali e nanotecnologie</b>	Conforme al Regolamento (UE) n. 1169/2011 e s.m.i.
<b>OGM</b>	Conforme ai Regolamenti (CE) n. 1829/2003 e (CE) n. 1830/2003 e s.m.i.
<b>Idoneità MOCA</b>	Conforme ai Regolamenti (CE) n. 1935/2004 e (UE) n. 10/2011 e s.m.i.
<b>Conformità contaminanti</b>	Residui chimici conformi ai limiti della normativa vigente
<b>Conformità HACCP</b>	Conforme ai Regolamenti (CE) n. 852/2004 e n. 853/2004 e s.m.i.
<b>Rintracciabilità</b>	Conforme al Regolamento (CE) n. 178/2002 e s.m.i.
<b>L'azienda dispone di un Sistema di Gestione Qualità e Sicurezza Alimentare certificato in conformità agli standard ISO 9001 e IFS</b>	

La presente scheda annulla e sostituisce le precedenti versioni.

Le informazioni sono fornite secondo le nostre migliori conoscenze. Ogni utilizzatore è personalmente responsabile per l'osservanza degli obblighi di legge. Documento generato elettronicamente ed esentato da firma.