

# PGF06 CIOCCOCREMA

Rev. 1 del 12/12/2024



## Anagrafica Prodotto

Categoria di prodotto Creme surgelate  
Codice doganale 1901 90 99  
EAN 13 8033140903889

## 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 al cioccolato, pastorizzata e surgelata, confezionata in sac à poche. Contiene il 15% di cioccolato in purezza, perfetta per farcire croissant, brioche o bigné  
**Caratteristiche sensoriali** Crema morbida dal gusto caratteristico del cioccolato  
**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 6 pezzi  
**Peso confezione** 6 kg peso netto  
**Caratteristiche di sicurezza conf.** Scatola chiusa con nastro adesivo

## Etichettatura

Crema surgelata al cioccolato

**Ingredienti:** LATTE scremato reidratato, PANNA, cioccolato fondente 15% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, vanillina), sciroppo di glucosio, stabilizzanti: E422; amido modificato, cacao in polvere, LATTE scremato in polvere, emulsionanti: E471; sale

Può contenere CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA, SOIA, FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, PISTACCHI)

## Dichiarazione nutrizionale

Nutriente	Valore per 100g	U.M.
Energia Kjoule	992	kJ
Energia Kcalorie	237	kcal
Grassi	13	g
di cui grassi saturi	8.7	g
Carboidrati	26	g
di cui zuccheri	17	g
Fibre	1.6	g
Proteine	3.3	g
Sale	0.21	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	6	6 kg	400x259x 156 mm	9	10	90	171 cm	540 kg	80 x 120 cm



### Caratteristiche chimico fisiche

Parametro	Metodo	Unità di misura	Valore	Limite minimo	Limite massimo
Viscosità	Brookfield S94/V10	cps	85000	68000	102000
pH	Interno		6,5	6	7
Residuo ottico	Interno	°Brix	42	40	44
Residuo secco	Interno	%	45	40,5	49,5

### 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 Imballo	Raccolta Differenziata
Imballo primario (sac à poche + etichetta)	Composto C/LDPE 4	C/LDPE 4	Indifferenziato
Imballo secondario (scatola)	Cartone ondulato	PAP 20	Carta
Imballo terziario (pallet)	Legno	FOR 50	Legno
Imballo terziario (interfalda)	Cartone ondulato	PAP 20	Carta
Imballo terziario (foglio antiscivolo)	Carta e cartone/plastica	C/PAP 81	Carta
Imballo terziario (telo)	Polietilene	OTHER 7	Plastica
Imballo terziario (film estensibile)	Polietilene a bassa densità	LDPE 4	Plastica

Per lo smaltimento far riferimento alle disposizioni del proprio Comune

### Dichiarazioni

Trattamenti ionizzanti	Conforme alle Direttive 1999/2/CE e 1999/3/CE e s.m.i.
Nanomateriali e nanotecnologie	Conforme al Regolamento (UE) n. 1169/2011 e s.m.i.
OGM	Conforme ai Regolamenti (CE) n. 1829/2003 e (CE) n. 1830/2003 e s.m.i.
Idoneità MOCA	Conforme ai Regolamenti (CE) n. 1935/2004 e (UE) n. 10/2011 e s.m.i.
Conformità contaminanti	Residui chimici conformi ai limiti della normativa vigente
Conformità HACCP	Conforme ai Regolamenti (CE) n. 852/2004 e n. 853/2004 e s.m.i.
Rintracciabilità	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.