

PGF12

CREMA PIU'

Rev. 1 del 18/09/2023



Anagrafica Prodotto

Categoria di prodotto Creme surgelate
Codice doganale 1901 90 99
EAN 13 8033140904589

Shelf life

Tipologia shelf life (TMC/Scadenza)
Shelf life

TMC
12 mesi a una temperatura di
-18°C
7 giorni a una temperatura
tra 0°C e 4°C.

Durabilità dopo lo scongelamento in
confezione chiusa

Descrizione prodotto

Destinatari Prodotto per uso professionale, non destinato al consumatore finale
Descrizione Crema pasticcera pastorizzata, confezionata in sac à poche e surgelata
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 6 pezzi
Peso confezione 6 kg peso netto
Caratteristiche di sicurezza conf. Scatola chiusa con nastro adesivo

Etichettatura

Crema pasticcera surgelata

Ingredienti: LATTE scremato reidratato, acqua, zucchero, sciroppo di glucosio, PANNA, amido modificato, tuorlo d'UOVO pastorizzato, BURRO concentrato, grasso vegetale (cocco), addensanti: E407; emulsionanti: E471; sale, estratto naturale di vaniglia, coloranti: betacarotene

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

Dichiarazione nutrizionale

Nutriente	Valore per 100g	U.M.
Energia Kjoule	778	kJ
Energia Kcalorie	185	kcal
Grassi	8.1	g
di cui grassi saturi	6.0	g
Carboidrati	26	g
di cui zuccheri	19	g
Fibre	0	g
Proteine	2.3	g
Sale	0.16	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	400x259x156 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 S06/V20	cps	90000	72000	108000
pH	Interno	-	6,5	6	7
Residuo ottico	Interno	°Brix	33	31	35
Residuo secco	Interno	%	40	36	44

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 (interfaldia)	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.
L'azienda dispone di un Sistema di Gestione Qualità e Sicurezza Alimentare certificato in conformità agli standard ISO 9001 e IFS	

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.