



PIANO HACCP

Crema:	CREMA CACIO & PEPE	PCS13	Revisione del: 03-04-2019	Pag. 1 di 3
---------------	-----------------------------------	--------------	------------------------------	-------------

Provisional

• INGREDIENTES

Pecorino Romano DOP (**leche** de oveja, sal, cuajo de cordero) **38%**

Agua

Nata

Aceite de oliva virgen extra IGP toscano

Almidón modificado (*)

Pimienta negra

(*) 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 seco	INT	%ss	Att. Prod.	± 10%
pH	INT		Att. Prod.	± 0,5
Viscosidad a 20°C	INT	cps	Att. Prod	± 20%

Los valores serán estandarizados después del quinto lote de producción.

• CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Carga bacteriana total	AFNOR	ufc/g	50.000	max
enterobacterias	AFNOR	ufc/g	1.000	max
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	22,6	4,1	1,8	0	10,1	1,2	1,7
1059	253							

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:	CREMA CACIO & PEPE	PCS13	Revisione del: 03-04-2019	Pag. 2 di 3
---------------	-----------------------------------	--------------	------------------------------	-------------

Provisional

- NOMBRE y DESCRIPCIÓN

Nombre: crema de Pecorino Romano DOP congelada.

Descripción: Crema pasteurizada y congelada, hecha con Pecorino Romano DOP.

- ENVASADO

Manga pastelera de 0,5 kg, en cajas de cartón conteniendo 8 piezas (4kg). El palet consta de 120 cajas por un peso de 480 kg.

- ALMACENAMIENTO

A una temperatura de -18 ° C.

- TRANSPORTE

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

- CADUCIDAD

Descongelado en envase sin abrir: **4 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 -18 ° 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:	CREMA CACIO & PEPE	PCS13	Revisione del: 03-04-2019	Pag. 3 di 3
---------------	-----------------------------------	--------------	------------------------------	-------------

Provisional

- INTRACOM: 04100000
- 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	2
2	Crustáceos y mariscos.	0
3	Huevos y productos de huevo.	2
4	Pescado y productos pesqueros	0
5	Mariscos y productos de marisco	0
6	Mani y productos de mani	0
7	Soja y productos de soja	0
8	Lupinos y productos a base de altramuces	0
9	Leche y productos lácteos (incluida la lactosa)	1
10	Nueces (almendras, avellanas, nueces comunes, anacardos, nueces de pacana, nueces de Brasil, pistachos, nueces de Queensland) y productos derivados	2
11	Apio y productos a base de apio.	0
12	Mostaza y productos a base de mostaza.	0
13	Semillas de sésamo y productos de semillas de sésamo.	0
14	Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg / kg expresados como SO ₂	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