



# PIANO HACCP

Creme:

**CREMA PISTACCHIO 9%**

**P7F68**

Revisione del:  
18-05-2023

Pag. 1 di 3

Provisional

- INGREDIENTES

**LECHE** desnatada rehidratada, Chocolate blanco (azúcar, manteca de cacao, **LECHE** entera en polvo, **LECHE** desnatada en polvo, extracto de vainilla), **NATA**, azúcar, Pasta de **PISTACCHIO** 9%, almidón modificado (\*), espesantes: E407; emulsionantes: E471; sal.

(\*) 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 óptico	INT	°Brix	<b>ATT. PROD. (*)</b>	± 2
pH	INT		<b>ATT. PROD. (*)</b>	± 0,5
Viscosidad a 20°C (Brookfield S06V20)	INT	cps	<b>Att. PROD. (*)</b>	± 20%

(\*) los parámetros deberán estar estandarizados en producción: completaremos los datos después de la quinta producción

- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Carga bacteriana total	AFNOR	ufc/g	<b>&lt; 10.000</b>
Enterobacterias	AFNOR	ufc/g	<b>&lt; 100</b>
Levaduras y mohos	AFNOR	ufc/g	<b>&lt; 100</b>

## 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						
<b>987</b>	<b>236</b>	<b>13,3</b>	<b>6,4</b>	<b>23,9</b>	<b>186</b>	<b>4,8</b>	<b>0,8</b>

## 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

Creme:

**CREMA PISTACCHIO 9%**

**P7F68**

Revisione del:  
18-05-2023

Pag. 2 di 3

Provisional

- NOMBRE y DESCRIPCIÓN

Nombre: crema de pistacho congelada.

Descripción: Crema pastelera de pistacho pasteurizadas y congeladas, envasada en manga pastelera, coloreadas verde claro.

- ENVASADO

Manga pastelera de 0,5 kg, en cajas de cartón conteniendo 8 piezas (4kg). El palet consta de 132 cajas por un peso de 528 kg.

- ALMACENAMIENTO

A una temperatura de -18°C.

- TRANSPORTE

En camión a una temperatura de -18°C (máx 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

Creme:

**CREMA PISTACCHIO 9%**

**P7F68**

Revisione del:  
18-05-2023

Pag. 3 di 3

Provisional

- **INTRACOM: 04029931**

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

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

(\*) 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