



# PIANO HACCP

|        |                            |              |                              |             |
|--------|----------------------------|--------------|------------------------------|-------------|
| Crema: | <b>CREMA PISTACCHIO 9%</b> | <b>P7F68</b> | Revisione del:<br>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 **PISTACHO** 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<br>ácidos grasos<br>saturados | Carbohidratos | de los<br>cuales<br>azúcares | Proteína   | Fibras     | Sal        |
| kj   | kcal       | <b>13,3</b> | 6,4   | <b>23,9</b>   | 186                          | <b>4,8</b> | <b>0,8</b> | <b>0,2</b> |
| <b>987</b>   | <b>236</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

|               |                            |              |                              |             |
|---------------|----------------------------|--------------|------------------------------|-------------|
| <b>Crema:</b> | <b>CREMA PISTACCHIO 9%</b> | <b>P7F68</b> | Revisione del:<br>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

|               |                            |              |                              |             |
|---------------|----------------------------|--------------|------------------------------|-------------|
| <b>Crema:</b> | <b>CREMA PISTACCHIO 9%</b> | <b>P7F68</b> | Revisione del:<br>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  | Mani y productos de mani  | <b>0</b>   |
| 6  | Soja y productos de soja  | <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 altramuces.   | <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