



REFRIGERATO CREMA PASTICCERA PROFESSIONALE

SC Z336 /C - Rev. 3 del 12/11/2024 - Pag. 1 / 2

Modalità di conservazione

Conservare in frigorifero tra 0°C e +4° C prima e dopo l'apertura.

Il rispetto della data di scadenza è strettamente legato alla corretta modalità di conservazione del prodotto.

Modalità di conservazione post-apertura

Conservare in frigorifero tra 0°C e +4° C. Una volta aperto consumare il contenuto entro 48 ore.

Shelf Life

Totale: 100 gg

Residua alla partenza: Min. 60 gg

Origine prodotto:

Italia

Ingrediente primario (%) e origine

Latte (65%), UE; Uovo (10%), UE

Consumatori sensibili (YOPI)*

Non ci sono restrizioni al consumo se impiegato in una dieta bilanciata e in adeguate preparazioni. In caso di malattie metaboliche il consumo può essere sconsigliato da prescrizioni mediche.

Controindicazioni: riconosciuta allergia alle proteine del latte e dell'uovo.

*YOPI: young, old, pregnant, immunocompromised (bambini, anziani, donne incinte, immunocompromessi)



Cod. Articolo: 0-3180

EAN: 8010053031809

Contenuto netto: 1000 g

Brand: Eurovo Service

Denominazione prodotto: Crema pasticcera professionale

Descrizione generale ed informazioni sul prodotto:

Crema pasticcera pastorizzata, destinata ad uso professionale. Prodotto senza lattosio, ottenuto con latte e panna delattosati.

Il prodotto non è sottoposto a ionizzazione.

Modalità d'uso: prodotto pronto all'uso.

Ingredienti: LATTE parzialmente scremato delattosato (65%), zucchero, tuorlo d'UOVO da allevamento a terra (10%), PANNA delattosata (5%), amido modificato di mais, gelatina alimentare, addensante: carragenina, correttore di acidità: acido citrico, conservante: sorbato di potassio, sale, aromi naturali.

Senza Lattosio: Lattosio inferiore a 0,1 g per 100 g. Il prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio.

Prodotto e confezionato per Eurovo Srl, Via Mensa 3, 48022 S. Maria in Fabriago - Lugo (RA) nello stabilimento di Via Cavecchia 75, 47521 Caliese di Cesena (FC), IT 39 OV CE.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE, CHIMICO-FISICHE ED ORGANOLETTICHE E METODI ANALITICI

Parametri	Valore	Metodo
Odore e sapore	Odore e sapore di latte	Analisi sensoriale
Aspetto	Cremoso	
Colore	Giallo intenso	
Residuo Secco	32,0 % ± 1,0	AOAC-925.30
pH	6,0 ± 0,3	pH-metro (met.int. IAL 06/X)
Conta batterica totale	<10.000 ufc/g	TEMPO@AC (FLORA TOTALE) ISO 4833-1
Enterobatteri	<10 ufc/g	TEMPO® EB (ENTEROBACTERIACEAE) ISO 21528-2:2004
Salmonella	Non rilevabile in 25g	PCR REALTIME AFNOR BRD 07/06-07/04 ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes	Non rilevabile in 25g	EN/ISO 11290-1

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI: g/100g

Energia	kJ 613 kcal 146	
Grassi	5,0 g	
di cui acidi grassi saturi	2,5 g	
Carboidrati	21 g	
di cui zuccheri	18 g	
Proteine	4,2 g	
Sale	0,16 g	



REFRIGERATO CREMA PASTICCERA PROFESSIONALE

SC Z336 /C - Rev. 3 del 12/11/2024 - Pag. 2 / 2

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE (Reg. UE n. 1169/2011)

Allergeni

Presenti nel prodotto: UOVA di gallina, LATTE, PANNA

Presenti in stabilimento: UOVA di gallina, LATTE e derivati

Claim

Senza lattosio.

Riferimenti Legislativi

Reg. CE 178/2002, 852/2004, 853/2004, 2073/2005, Reg. UE 915/2023 e successivi emendamenti.

ETICHETTATURA:

Conforme ai sensi del Reg. UE 1169/2011 e successivi aggiornamenti. Non richiesta etichettatura ai sensi del Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 per gli OGM.

IMBALLAGGIO:

Conforme al Reg. 2004/1935/CE, al Reg. 2006/2023/CE ed al Reg. UE 10/2011 e successivi aggiornamenti.

ALLERGENI	PRESENTI NELLA RICETTA	PRESENTI NEL SITO PRODUTTIVO
Cereali contenenti glutine	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	SI	SI
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (incl. lattosio)	SI	SI
Frutta a guscio	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO

SCHEDA LOGISTICA

<i>Tipo imballo primario</i>	Brik 1000 g	<i>Dimensioni imb.prim.</i>	7x7xh23,4 cm
<i>Peso lordo imb.prim.</i>	1033 g	<i>Tipo imb. secondario</i>	Scatola 6 brik
<i>EAN imb. secondario</i>	8010053231803	<i>Dimensioni imb.sec.</i>	23,5x16xh23,9 cm
<i>Peso lordo imb.sec.</i>	6,3 kg	<i>Tipo pallet</i>	EPAL 80x120 h135
<i>Peso lordo pallet</i>	810 kg	<i>Colli / pallet</i>	125
<i>Colli / strato</i>	25	<i>Strati / pallet</i>	5

D.lgs. 116/2020	IMB. PRIMARIO	IMB. SECONDARIO
<i>Tipologia imballaggio</i>	Brik in poliaccoppiato	Scatola in cartone
<i>Famiglia appartenenza</i>	Carta	Carta
<i>Identificazione materiale</i>	C/PAP 81	PAP 20
<i>Identificazione tipo di raccolta</i>	Differenziata CARTA	Differenziata CARTA