



SCHEDA TECNICA

CREMA GUSTO ZABAIONE INDUSTRY

Rev. 4 del 11/03/2025

Descrizione

crema al gusto di zabaione per la farcitura di paste frolle, pasta sfoglia e lievitati

Denominazione

crema anidra spalmabile per uso professionale. Prodotto dolciario semilavorato

Ingredienti

zucchero, oli e grassi vegetali (girasole alto oleico, palma raffinato, girasole in proporzione variabile), LATTE scremato in polvere, siero di LATTE in polvere, amido di mais nativo, coloranti: E102, E129, emulsionanti: E471 e lecitina di SOIA, sale, aromi.

Caratteristiche organolettiche

Sapore – odore: tipico dello zabaione
 Aspetto superficie liscia
 Aspetto interno uniforme e strutturato senza bolle d'aria
 Colore giallo uovo
 Consistenza semisolida e spalmabile alle temperature 15/25 °C

Caratteristiche microbiologiche

PARAMETRI	U.M.	RISULTATI	LFI	LFS	METODI
Conteggio delle colonie a 30°C	Ucf/g	<10	===	===	UNI EN ISO 4833-1:2022
Coliformi*	Ucf/g	<10	===	===	ISO 4832:2006
Escherichia coli*	Ucf/g	<10	===	===	UNI ISO 16649-2:2010
Muffe*	Ucf/g	<10	===	===	ISO 21527-1:2008
Lieviti*	Ucf/g	<10	===	===	ISO 21527-1:2008
Salmonella spp	Rilevata/Non Rilevata in 25g	Non rilevata in 25 g	===	===	ISO 6779-1:2020
Listeria monocytogenes	Rilevata/Non Rilevata in 25g	Non rilevata in 25 g	===	===	UNI EN ISO 11290-1:2017

U.M. = Unità di misura LFI: Limite Fiduciario Inferiore LFS: Limite Fiduciario Superiore *= Prova non accreditata da ACCREDIA

Modalità di conservazione e stoccaggio

Il prodotto va conservato e stoccato tra 14°C e 23 °C nelle confezioni originali, in luoghi freschi e asciutti. Lontano da luce e fonti di calore

Packaging

Secchi in PP 5 chiusi da coperchi antieffrazione

Cod. EZB20IN secchi da 20 kg

Cod. ZB06IN secchi da 6 kg

Conservabilità

Conservato secondo le indicazioni sovraesposte, il prodotto mantiene le sue caratteristiche organolettiche per almeno 12 mesi

Proprietà nutrizionali

Dichiarazione nutrizionale relativa a 100 g (ottenuti per calcolo)			
Valore energetico	587 kcal	2451kj	Grassi 37,1 g
Carboidrati	59,7 g		di cui acidi grassi saturi 11,8 g
di cui zuccheri	50,2 g		di cui acidi grassi monoinsaturi 15,7 g
Fibre	0,0 g		di cui acidi grassi polinsaturi 2,7 g
Proteine	3,7 g		Sale 0,2 g



SCHEDA TECNICA

Allergeni

Secondo quanto indicato nel reg. (EU) 1169/2011

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati				
Crostacei e prodotti a base di crostacei				
Uova e prodotti a base di uova				
Pesce e prodotti a base di pesce				
Arachidi e prodotti a base di arachidi				
Soia e prodotti a base di soia	x	Lecitina di Soia		
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	x	Latte in polvere, siero di latte in polvere		
Frutta a guscio e prodotti derivati			CC	Pistacchio, Nocciole, Mandorle
Sedano e prodotti a base di sedano				
Senape e prodotti a base di senape				
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo				
Anidride solforosa e solfiti in conc. Sup a 10 mg/Kg				
Lupino e prodotti a base di lupino				
Molluschi e prodotti a base di molluschi				

X = presente (ingrediente che lo contiene)

CC = la presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa

DichiarazioniDichiarazione OGM

In base alla documentazione rilasciata dai fornitori di materie prime, il prodotto non contiene e non è costituita da OGM in conformità ai Regolamenti 1829/2003/CE – 1830/2003/CE relativi agli alimenti geneticamente modificati (tracciabilità ed etichettatura)

Dichiarazione HACCP

Questo prodotto è realizzato in conformità alle normative in vigore nel settore alimentare e nel rispetto delle norme igieniche stabilite dal Regolamento 853/2004/CE

Dichiarazione Radiazioni Ionizzanti

Questo prodotto non subisce, in nessuna fase del processo produttivo, alcun trattamento con radiazioni ionizzanti.

Dichiarazioni Materiali di Imballaggio

Gli imballi utilizzati per il confezionamento sono idonei al contatto con i prodotti alimentari in conformità alla legislazione comunitaria (Regolamento 1935/2004/CE – 1895/2005/CE 2023/2006/CE – 10/2011/CE) e alla legislazione italiana (Decreto Ministeriale 21/031973 – DPR 777/82) e successivi aggiornamenti e modifiche.

Rintracciabilità

La rintracciabilità del prodotto è svolta in conformità al regolamento 178/2002/CE

LA PRESENTE SCHEDA TECNICA ANNULLA E SOSTITUISCE OGNI PRECEDENTE EMISSIONE.