

GRERO

Numero di revisione del documento: 6 del 04 giugno 2025

Denominazione di prodotto	Semilavorato in polvere per la preparazione di crema pasticcera a caldo. Eccellente resistenza alla cottura ed alla surgelazione nelle diverse tipologie d'applicazione Sacchi da 3kg, 5kg, 10kg, 25kg
Ingredienti	Zucchero, LATTE scremato in polvere, amido di mais, addensante: amido modificato di mais
Aspetto	Polvere omogenea con odore e sapore tipici
Colore	Leggermente ambrato; crema
Uso	Il prodotto ha il sapore tipico della crema da pasticceria ed è indicato per la preparazione di creme ideale anche per cottura e surgelazione. Poiché la formulazione della crema è stata realizzata senza l'utilizzo di conservanti, si consiglia di tenere la crema pronta e i prodotti farciti al fresco e di consumarli entro un ristretto lasso di tempo.
Dosaggio consigliato	Dosare 400g di prodotto in 1 litro d'acqua. Se si adopera LATTE dosare 350 g di prodotto in 1 litro di LATTE; per ottenere una crema più morbida è possibile arrivare fino a 1,3 litri d'acqua o LATTE. VANTAGGI: RISULTATO COSTANTE MAGGIOR STABILITA' BUONA RESISTENZA FORNO E CONGELAMENTO
Preparazione	Miscelare la polvere con acqua (o LATTE) e portare ad ebollizione, agitare rapidamente con la frusta fino ad ottenere una struttura liscia ed omogenea. Togliere dalla fiamma e lasciare raffreddare. Consiglio: per ottenere una maggiore consistenza procedere a mantenere la crema sulla fiamma a minimo per qualche istante in più.
Indicazioni di stoccaggio	Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore La data di scadenza si riferisce al prodotto correttamente conservato
T.M.C.	24 mesi
Etichettatura	In conformità al Reg. (UE) 1169/2011 e ss.mm.ii
Imballaggio	Conforme al D.M. 21/03/1973 e ss.mm.ii. Reg. (CE) 1935/2004 e ss.mm.ii.; Reg. (CE) 2023/2006 e ss.mm.ii.; Reg. 10/2011 e ss.mm.ii.
Adatto ai celiaci	sì
Adatto a dieta priva di lattosio	no
Adatto ai vegani	no
Adatto ai vegetariani (latto-ovo vegetariani)	sì
Halal	no
Kosher	no
Bio	no
OGM	Prodotto in regola con le norme vigenti in materia alimentare sugli alimenti modificati geneticamente e con gli ordinamenti europei sull'etichettatura e sulla rintracciabilità dei mangimi e degli alimenti geneticamente modificati (Reg. (CE) n. 1829/2003, e successive regole attuative ex Reg. (CE) n. 1981/2006 e regolamento 1830/2003, Direttiva 2001/18/CE del 12/03/01, come modificata dalla Direttiva 2008/27/CE dell'11.3.2008). Si escludono contaminazioni crociate

GRERO

Informazioni nutrizionali

Valori nutrizionali per 100g

Energia	382 kcal
	1597 kJoule
Grassi	0,6 g
di cui acidi grassi saturi	0,4 g
Carboidrati	88,0 g
di cui zuccheri	53,0 g
Fibre alimentari	0,0 g
Proteine	6,1 g
sale	0,200 g

Scheda Allergeni

Descrizione	Allergene contenuto	Presenza accidentale
Cereali contenenti glutine ¹	no	no
Crostacei e prodotti derivati	no	no
Uova e prodotti derivati	no	sì
Pesce e prodotti derivati	no	no
Arachidi e prodotti derivati	no	no
Soia e prodotti derivati	no	sì
Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)	sì	
Frutta a guscio ²	no	no
Sedano e prodotti derivati	no	no
Senape e prodotti derivati	no	sì
semi di sesamo e prodotti derivati	no	sì
Anidride solforosa ³	no	no
Lupino e prodotti a base di lupino	no	sì
Molluschi e prodotti a base di mollusco	no	no

1 (frumento-grano,segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)
2 mandorle (*Amigdalus communis*) , nocciole (*Corylus avellana*) , noci comuni (*Juglans regia*) , noci di acagiù (*Anacardium occidentale*) , noci pecan [*Carya illinoensis* (*Wangenh*) K. Koch] , noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*) , pistacchi (*Pistacia vera*) , noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
3 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂

Caratteristiche microbiologiche

Carica batterica totale mesofila	< 10.000	ufc/g
Lieviti	< 100	ufc/g
Muffe	< 100	ufc/g
Enterobatteri	< 10	ufc/g
Staphylococcus aureus	Assente	in 25g

È responsabilità dell'utente verificare prima dell'uso che i prodotti siano adatti agli scopi previsti.
Questa versione della specifica sostituisce tutte le versioni precedenti.

Questa specifica è stata prodotta elettronicamente ed è valida senza firma.

RHACCP: Dr. G. Sabatino