



CREAMI Srl
Sede operativa: Via Pisa 250 - 20099 SESTO SAN GIOVANNI (MI)
Sede legale: Corso Italia 78 - DESIO (MB)
www.creamitalia.it
info@creamitalia.it

Mod 4.3.4
Aggiornamento
10/03/2025

Prodotto	CUOR DI CIOCCOLATO BIANCO				
Cod. prodotto:	108				
Descrizione prodotto:	Preparato di crema bianca morbida concentrata per esclusivo uso professionale, ideale per farciture a freddo di prodotti dolciari. Il prodotto è ottenuto dalla miscelazione di zucchero, oli vegetali raffinati, prodotti della disidratazione del latte e cioccolato bianco. Prodotto conforme alla legislazione italiana vigente.				
Ingredienti:	Zucchero, oli e grassi vegetali (girasole e palma), LATTE scremato in polvere, siero di LATTE in polvere, cioccolato bianco 5% (zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere), emulsionanti lecitine di girasole, aromi naturali.				
Dichiarazioni allergeni:	Può contenere tracce frutta a guscio. Non contiene glutine (glutine < 20 ppm).				
DISCLAIMER ALLERGENI:	Il prodotto può essere utilizzato in abbinamento ad altre farciture contenenti gli allergeni: nocciola e pistacchio.				
DISCLAIMER "SENZA GLUTINE":	Il prodotto non contiene glutine. La ricarica, se correttamente conservata e installata, non è suscettibile di contaminazione interna nelle fasi successive al confezionamento. CREAMI S.r.l. si esonera esplicitamente da qualsiasi effetto avverso che possa scaturire da eventuali contaminazioni causate da errata manipolazione al momento della somministrazione.				
Termine minimo di conservazione:	14 mesi dalla data di produzione (shelf life primaria) 30 giorni dalla data dell'apertura (shelf life secondaria)				
Condizioni di stoccaggio e conservazione	Il prodotto va conservato alla temperatura compresa tra + 18 /+ 24 °C, nella sua confezione originale, in luoghi puliti ed igienicamente idonei, al riparo da correnti di aria, protetto dalla luce e dall'umidità. Prelevare il prodotto esclusivamente con l'apposito erogatore Creami.				
Valori energetici e nutrizionali:	100 g	Porzione 150 g	AR 100g	AR 150g	Assunzioni di riferimento
Energia	2427 kJ 582 kcal	3641 kJ 873 kcal	28,89 % %	43,34 % %	8400 kJ 2000 kcal
Grassi di cui grassi saturi	38,5 g 7,8 g	58 g 12 g	55,00 % 39,00 %	83 % 59 %	70 g 20 g
Carboidrati di cui zuccheri	54,3 g 54,3 g	81 g 81,45 g	20,88 % 60,33 %	31,33 % 90,50 %	260 g 90 g
Fibre	0 g	0,00 g			
Proteine	4,8 g	7 g	9,60 %	14 %	50 g
Sale	0,32 g	0,480 g	5,33 %	8 %	6 g
<small>Valori nutrizionali ottenuti conformemente al Reg. CE 1169 del 25 Ottobre 2011 Art. 31 comma 4 lettere c e d. *Assunzioni di riferimento di un adulto medio</small>					
Caratteristiche organolettiche	Aspetto e colore: tipico del cioccolato bianco e del latte, il prodotto non deve avere sapori e/o odori anomali o sgradevoli. Aspetto esterno: superficie liscia, lucida di colore beige Aspetto interno: colore uniforme, assenza di bolle d'aria. Colore: bianco avorio				
Caratteristiche microbiologiche	Carica batterica totale < 5000 ufc/g Conta e. coli < 100 ufc/g Lievitanti e muffe < 100 ufc/g Salmonella assente in 25g				
Imballo	Il prodotto perviene all'utilizzatore finale contenuto in apposite ricariche usa e getta da 1,4 Kg. La confezione finale è composta da una scatola da 2,8 kg (contenente 2 ricariche da 1,4 kg l'una). All'esterno di ognuno di essi saranno riportate le seguenti indicazioni: denominazione del prodotto, ingredienti, peso netto del prodotto, numero di lotto, data di scadenza.				