PreGel
Your passion. Our ingredients.
Via Comparoni,64
42122- Reggio Emilia
Tel.0522/394211
Fax.0522/394305
E-mail: pregel@pregel.it

Scheda Tecnica
ARABESCHI® KROCCO MILK
(Palm Oil Free)

DESCRIZIONE PRODOTTO

ASPETTO:	Variegato di colore, odore e sapore tipico di cioccolato al latte.
CARATTERISTICHE:	Preparato semilavorato in pasta al gusto di cioccolato al latte, per la decorazione di prodotti dolciari e del gelato, destinato esclusivamente all'industria, di cui è vietata la vendita per il consumo diretto.
REQUISITI GENERALI:	Questo prodotto è in accordo con la legislazione vigente in relazione alla sua destinazione d'uso.

INGREDIENTI *(come da Reg. UE n.1169/2011)*

Olio vegetale (arachidi), zucchero, biscotti (**farina di frumento**, zucchero, agente lievitante: E 500ii, grasso vegetale (cacao), sale, aromi), **latte in polvere (10%)**, **mandorle**, **nocciole**, cacao, emulsionante: E 322, aromi, antiossidante: E 307.

ALLERGENI	Assenza	Presenza certa (tra gli ingredienti)	Presenza possibile di tracce
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati		X	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	X		
Uova e prodotti a base di uova	X		
Pesce e prodotti a base di pesce	X		
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	
Soia e prodotti a base di soia			X
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)		X	
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoinensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti		**MANDORLE NOCCIOLE**	X
Sedano e prodotti a base di sedano	X		
Senape e prodotti a base di senape	X		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	X		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale	X		
Lupini e prodotti a base di lupini	X		
Molluschi e prodotti a base di molluschi	X		

PARAMETRI ORGANOLETTICI

SAPORE	Tipico di cioccolato al latte	**COLORE**	Cioccolato
ODORE	Tipico di cioccolato	**ASPETTO**	Pasta con pezzi

PARAMETRI CHIMICO – FISICI

Aw	-	Bx°	-
pH	-	UMIDITA'	-

PreGel
Your passion. Our ingredients.
Via Comparoni,64
42122- Reggio Emilia
Tel.0522/394211
Fax.0522/394305
E-mail: pregel@pregel.it

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	
CARICA BATTERICA TOTALE (30°C)	< 50.000 U.F.C./g
COLIFORMI TOTALI	< 100 U.F.C./g
ESCHERICHIA COLI	< 10 U.F.C./g
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	< 10 U.F.C./g
SALMONELLA	Assente in 25 g
LIEVITI E MUFFE	< 1000 U.F.C./g

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (per 100 g)	
ENERGIA	**2361 kJ / 564 kcal**
GRASSI	35.6 g
- DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	8.0 g
CARBOIDRATI	48.1 g
- DI CUI ZUCCHERI	37.2 g
PROTEINE	8.2 g
SALE	0.97 g

MODALITA' D'USO

DOSAGGIO IN GELATERIA: a piacere	DOSAGGIO IN PASTICCERIA: a piacere

Variegare abbondantemente l'interno e la superficie del gelato. Arabeschi® Krocco Milk non congela sul gelato. Arabeschi® Krocco Milk trova molte applicazioni anche in pasticceria per farcire e arricchire creme. **Avvertenza**: mescolare il prodotto dal fondo con una spatola asciutta e pulita prima di ogni singolo prelievo.

PARAMETRI DI BILANCIAMENTO (per 100 g di prodotto)	
ZUCCHERI	-
GRASSI	-
SOLIDI DEL LATTE MAGRO	-
SOLIDI TOTALI	-

CONSERVAZIONE – SHELF LIFE

Il prodotto conservato nell'imballaggio originale sigillato ed in luogo fresco e asciutto (15°C-20°C, UR% ≤ 65) manterrà le sue caratteristiche originali inalterate per 2 anni.

IMBALLAGGIO – PALLETTIZZAZIONE

PESO NETTO:	**IMBALLAGGIO PRIMARIO:**	**IMBALLAGGIO SECONDARIO**:
2 Kg	SECCHIELLI IN PP	CARTONE DA 2 SECCHIELLI

DATI PALLETIZZAZIONE: *DIMENSIONI CARTONE (cm) 20*39*17* *N° SCATOLE PER PIANO* 12

CAMION: *N° PIANI PALLET* - 9 *N° CARTONI PER PALLET* - 108 *ALTEZZA BANCALE* – 168

CONTAINER: *N° PIANI PALLET* - 10 *N° CARTONI PER PALLET* - 120 *ALTEZZA BANCALE* - 185

NOTE: PreGel S.p.A. si riserva il diritto di effettuare ogni modifica, che ritenga utile, per migliorare le caratteristiche del prodotto. Tali variazioni saranno indicate su questa scheda tecnica e saranno accompagnate dalla DATA DI EMISSIONE e dal numero di REVISIONE. Ogni variazione degli ingredienti sarà registrata sull'etichetta del prodotto.