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

Scheda Tecnica

# DOLCEFREDDO BIANCO

**(Gluten Free)**



| DESCRIZIONE PRODOTTO | |
|---|---|
| *ASPETTO:* | Pasta concentrata di colore bianco con odore e sapore tipici del latte. |
| *CARATTERISTICHE:* | Preparato semilavorato in pasta per prodotti dolciari al gusto di latte; 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

Sciroppo di glucosio, zucchero, **latte scremato in polvere**, aromi, amido modificato, stabilizzante: E 407, acidificante: E 330, sale.

| ALLERGENI | Assenza | Presenza certa (tra gli ingredienti) | Presenza possibile di tracce |
|---|---|---|---|
| Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o 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 (compreso il lattosio) | | X | |
| Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi , noci del Queensland)e prodotti derivati | X | | |
| Sedano e prodotti a base di sedano | X | | |
| Senape e prodotti 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/l espressi come $SO_2$ | X | | |
| Lupini e prodotti a base di lupini | X | | |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi | X | | |

**La Ditta PreGel garantisce la dichiarazione "senza glutine (gluten-free)" esclusivamente sui prodotti a confezione originale e integra.**

## PARAMETRI ORGANOLETTICI

| | | | |
|---|---|---|---|
| **SAPORE** | Tipico di latte | **COLORE** | Bianco |
| **ODORE** | Tipico di latte | **ASPETTO** | Pasta densa ed omogenea |

## PARAMETRI CHIMICO – FISICI

| | | | |
|---|---|---|---|
| Aw | 0.705 ± 0.025 | Bx° | 77.50 ± 1.00 |
| pH | 4.40 ± 0.50 | UMIDITA' | - |

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

# Scheda Tecnica
# DOLCEFREDDO BIANCO
**(Gluten Free)**



| 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** | **1369 kJ / 327 kcal** |
| GRASSI | < 0.2 g |
| - DI CUI ACIDI GRASSI SATURI | < 0.1 g |
| CARBOIDRATI | 74.7 g |
| - DI CUI ZUCCHERI | 50.1 g |
| PROTEINE | 1.2 g |
| SALE | 0.10 g |

## MODALITA' D'USO

Dosaggio:

- Dolcefreddo Bianco 300 g
- Panna liquida fredda 1 Kg

Mescolare insieme i due ingredienti e versare nel montapanna automatico.

| 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 3 anni.

## IMBALLAGGIO – PALLETTIZZAZIONE

| **PESO NETTO:** | **IMBALLAGGIO PRIMARIO**: | **IMBALLAGGIO SECONDARIO**: |
|---|---|---|
| 3.0 Kg | SECCHIELLO 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.