PRE GEL S.P.A.
Via Comparoni,64
42122- Reggio Emilia (Italia)
Tel.: +39 0522 394211
Fax: +39 0522 394305
E-mail: info@pregel.com

Scheda Tecnica
PRONTO SEMIFREDDO

ST-66108

Rev. 5.1 del 16/05/2019

DESCRIZIONE PRODOTTO

ASPETTO:	Preparato semilavorato in polvere.
CARATTERISTICHE:	Preparato semilavorato in polvere per dessert, destinato esclusivamente all'industria, di cui è vietata la vendita per il consumo diretto. Prodotto per semifreddo.
REQUISITI GENERALI:	Questo prodotto è in accordo con la legislazione vigente in relazione alla sua destinazione d'uso.
INDICAZIONI:	Gluten free.

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

Zucchero, grassi vegetali (palma), destrosio, sciroppo di glucosio disidratato, stabilizzanti: E 420i, E 407, emulsionanti: E 471, E 472a, **latte scremato in polvere**, aromi.

ALLERGENI	Assenza	Presenza certa (tra gli ingredienti)	Presenza possibile di tracce
Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (tra cui farro e grano khorasan), segale, orzo, avena 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 della pesca	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	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		

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

PARAMETRI ORGANOLETTICI

SAPORE	Neutro	**COLORE**	Bianco
ODORE	Neutro	**ASPETTO**	Polvere

PARAMETRI CHIMICO - FISICI

Aw	-	**Bx°**	-
pH	-	**UMIDITA' (%)**	-

PRE GEL S.P.A.
Via Comparoni,64
42122- Reggio Emilia (Italia)
Tel.: +39 0522 394211
Fax: +39 0522 394305
E-mail: info@pregel.com

Scheda Tecnica
PRONTO SEMIFREDDO

ST-66108

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

CARICA BATTERICA TOTALE(30°C)	< 50000 u.f.c./g
COLIFORMI TOTALI	< 100 u.f.c./g
ESCHERICHIA COLI	< 10 u.f.c./g
STAPHILOCOCCUS 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	**1997 / 477 (kJ / kcal)**
GRASSI	18.6 g
- DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	16.1 g
CARBOIDRATI	75.4 g
- DI CUI ZUCCHERI	50.4 g
PROTEINE	2.1 g
SALE	0.21 g

MODALITA' D'USO

DOSAGGIO:

- PRONTO SEMIFREDDO 400 g
- LATTE FREDDO 0,5 litri
- PANNA 0,5 litri

oppure:

- PRONTO SEMIFREDDO 500 g
- LATTE FREDDO 1 litro

Miscelare accuratamente gli ingredienti e montare in planetaria alla massima velocità per 1-2 minuti. Personalizzare con Paste Classiche o Fortefrutto Pregel secondo il dosaggio consigliato. Disporre il semifreddo negli stampi e riporre in congelatore per almeno 2-3 ore. Servire a temperatura negativa.

PARAMETRI DI BILANCIAMENTO (per 100 g di prodotto)

ZUCCHERI (escluso lattosio)	-
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 36 mesi.

IMBALLAGGIO - PALLETTIZZAZIONE

PESO NETTO:	**IMBALLAGGIO PRIMARIO:**	**IMBALLAGGIO SECONDARIO:**
1,5 kg	SACCHETTO IN PET/ALU/PE	CARTONE DA 8 SACCHETTI

DATI PALLETTIZZAZIONE:

DIMENSIONI CARTONE (cm)	*29,5X39X30*	*N° SCATOLE PER PIANO*	*8*

	N° PIANI PALLET	*N° CARTONI PER PALLET*	*ALTEZZA BANCALE (cm)*
CAMION:	*5*	*40*	*165*
CONTAINER:	*6*	*48*	*195*
AEREO:	*4*	*32*	*135*

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.