PRE GEL S.P.A.
Sede legale: Via 11 Settembre 2001 n. 5/A 42019 Arceto – Scandiano (R.E.)
Uffici/Stabilimento:
Via Comparoni,64
42122- Reggio Emilia (Italia)
Tel.: +39 0522 394211
Fax: +39 0522 394305
E-mail: info@pregel.com

Scheda Tecnica
FIORDICA GEL EVOLUTION

DESCRIZIONE PRODOTTO

ASPETTO:	Preparato semilavorato in polvere.
CARATTERISTICHE:	Preparato semilavorato in polvere per prodotti dolciari, destinato esclusivamente all'industria, di cui è vietata la vendita per il consumo diretto. Stabilizzante in polvere per mousses, bavaresi e dessert.
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, destrosio, gelatina bovina, addensante: E 410, 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	Insapore	**COLORE**	Bianco
ODORE	Inodore	**ASPETTO**	Polvere

PARAMETRI CHIMICO - FISICI

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

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	**1653 / 395 (kJ / kcal)**
GRASSI	< 0.2 g
- DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	< 0.1 g
CARBOIDRATI	85.3 g
- DI CUI ZUCCHERI	85.3 g
PROTEINE	12.9 g
SALE	0.02 g

Reg. (UE) 649/2019

Acidi grassi trans/grassi	na

MODALITA' D'USO

Dosaggio:

- Fiordica Gel Evolution	130-150 g
- Acqua (30-40°C)	200 g
- Panna	1 litro

Disperdere Fiordica Gel Evolution in acqua. Montare la panna. Incorporare delicatamente la panna montata alla Fiordica Gel Evolution fino ad ottenere un composto omogeneo e cremoso. Aromatizzare a piacere con Paste Classiche o Pannacrema PreGel nei dosaggi consigliati. Porre il dessert in frigorifero per almeno 1 ora per stabilizzare il prodotto. Conservare e consumare il desser a +4°C. All'occorrenza è possibile conservare il dessert a -20°C e riportarlo a temperatura positiva prima del consumo.
Fiordica Gel Evolution può essere utilizzata come stabilizzante per panna, crema chantilly, gelatina-aspic e pannacotta ad un dosaggio indicativo di 100-150 g/kg in base alla ricetta desiderata.

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 4 SACCHETTI

DATI PALLETTIZZAZIONE:

DIMENSIONI CARTONE (cm)	*19X39X30*	*N° SCATOLE PER PIANO*	*12*

	N° PIANI PALLET	*N° CARTONI PER PALLET*	*ALTEZZA BANCALE (cm)*
CAMION:	*5*	*60*	*165*
CONTAINER:	*6*	*72*	*195*
AEREO:	*4*	*48*	*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.