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
ARACHIDE

DESCRIZIONE PRODOTTO

ASPETTO:	Preparato semilavorato in pasta.
CARATTERISTICHE:	Preparato semilavorato in pasta per gelato al gusto di Arachide, 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.
INDICAZIONI:	Gluten free. Vegano.

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

Arachidi (99,9%), emulsionante: E 322, antiossidante: E 307.

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			**Frutta a guscio**
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	Tipico di arachide tostata	**COLORE**	Beige
ODORE	Tipico di arachide tostata	**ASPETTO**	Pasta fluida

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	**2683 / 641 (kJ / kcal)**
GRASSI	48.1 g
- DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	7.3 g
CARBOIDRATI	8.0 g
- DI CUI ZUCCHERI	3.1 g
PROTEINE	26.2 g
SALE	0.18 g

Reg. (UE) 649/2019

Acidi grassi trans/grassi	≤ 2%

MODALITA' D'USO

DOSAGGIO IN GELATERIA:		DOSAGGIO IN PASTICCERIA:
- Base bianca	1 Kg	a piacere per mousse, semifreddi, ecc.
- Pasta Arachide PreGel	120 g	

PARAMETRI DI BILANCIAMENTO (per 100 g di prodotto)

ZUCCHERI (escluso lattosio)	3.1
GRASSI	48.1
SOLIDI DEL LATTE MAGRO	/
SOLIDI TOTALI	99.1

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 24 mesi.
Per un'ottimale conservazione delle caratteristiche organolettiche del prodotto, si consiglia di mantenerlo lontano da fonti di calore.

IMBALLAGGIO - PALLETTIZZAZIONE

PESO NETTO:	**IMBALLAGGIO PRIMARIO:**	**IMBALLAGGIO SECONDARIO:**
2,5 kg	SECCHIELLO IN PP	CARTONE DA 2 SECCHIELLI

DATI PALLETTIZZAZIONE:

DIMENSIONI CARTONE (cm)	*20X39,5X15*	*N° SCATOLE PER PIANO*	*12*
	N° PIANI PALLET	*N° CARTONI PER PALLET*	*ALTEZZA BANCALE (cm)*
CAMION:	*11*	*132*	*180*
CONTAINER:	*13*	*156*	*210*
AEREO:	*9*	*108*	*150*

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.