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

Scheda Tecnica
PANNACREMA PERA WILLIAMS
(Gluten free)

DESCRIZIONE PRODOTTO	
ASPETTO:	Pasta concentrata per pasticceria.
CARATTERISTICHE:	Preparato semilavorato in pasta per prodotti dolciari al gusto di pera. Questa pasta è particolarmente indicata per dare sapore a tutte le specialità di pasticceria, come panna montata, creme al burro, ganaches, praline, desserts e creme di pasticceria in generale, destinata 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)*

Sciroppo di zucchero (zucchero, acqua), sciroppo di glucosio, pere Williams (7%), aromi, addensante: E 407.

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	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	Tipico di pera	**COLORE**	Giallo
ODORE	Tipico di pera	**ASPETTO**	Pasta densa e omogenea

PARAMETRI CHIMICO – FISICI			
Aw	0.838 ± 0.025	Bx°	65.00 ± 1.00
pH	7.00 ± 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
PANNACREMA PERA WILLIAMS
(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	**1172 kJ / 280 kcal**
GRASSI	<0.2 g
- DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	<0.1 g
CARBOIDRATI	63.2 g
- DI CUI ZUCCHERI	56.4 g
PROTEINE	<0.2 g
SALE	0.24 g

MODALITA' D'USO

DOSAGGIO:

- Panna o creme	1 Kg
- Pannacrema	40 g

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**:
1.1 Kg	BARATTOLI IN PE	CARTONE DA 6 BARATTOLI

DATI PALLETIZZAZIONE: *DIMENSIONI CARTONE (cm) 21*33*16* *N° SCATOLE PER PIANO* 12

CAMION: *N° PIANI PALLET* - 9 *N° CARTONI PER PALLET* - 108 *ALTEZZA BANCALE* - 159

CONTAINER: *N° PIANI PALLET* - 10 *N° CARTONI PER PALLET* - 120 *ALTEZZA BANCALE* - 175

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.