



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 CRUMBOLÉ OTTO CARAMEL

**ST-65542**

Rev. 2.1 del  
06/11/2024

Pag. 1/3

## DESCRIZIONE PRODOTTO

<b>ASPETTO:</b>	Prodotto semilavorato per gelateria e pasticceria.
<b>CARATTERISTICHE:</b>	Prodotto semilavorato per gelateria e pasticceria al gusto di biscotto al caramello, destinato esclusivamente all'industria, di cui è vietata la vendita per il consumo diretto. <b>PRODOTTO PRONTO ALL'USO PER APPLICAZIONI IN GELATERIA E PASTICCERIA.</b>
<b>REQUISITI GENERALI:</b>	Questo prodotto è in accordo con la legislazione vigente in relazione alla sua destinazione d'uso.
<b>INDICAZIONI:</b>	Vegano.

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

Biscotti (**farina di frumento**, zucchero, olio vegetale (palma, colza), agente lievitante: E 500ii, sale, spezie), zucchero, grassi vegetali (girasole, cacao), emulsionante: **E 322 (soia)**, aromi, antiossidanti: E 304, E 306, acidificante: E 330.

## 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 ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci macadamia o noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), 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 <sub>2</sub> totale	X		
Lupini e prodotti a base di lupini	X		
Molluschi e prodotti a base di molluschi	X		

## PARAMETRI ORGANOLETTICI

<b>SAPORE</b>	Biscotto al caramello	<b>COLORE</b>	Marrone chiaro
<b>ODORE</b>	Biscotto al caramello	<b>ASPETTO</b>	Crumble di biscotto

## PARAMETRI CHIMICO - FISICI

<b>Aw</b>	-	<b>Bx°</b>	-
<b>pH</b>	-	<b>UMIDITA' (%)</b>	-



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

# Scheda Tecnica CRUMBOLÉ OTTO CAMEL

**ST-65542**Rev. 2.1 del  
06/11/2024

Pag. 2/3

**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)**

<b>ENERGIA</b>	<b>2240 / 535 (kJ / kcal)</b>
GRASSI	26.8 g
- DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	7.9 g
CARBOIDRATI	65.9 g
- DI CUI ZUCCHERI	43.1 g
PROTEINE	3.9 g
SALE	0.80 g

**Reg. (UE) 649/2019**

Acidi grassi trans/grassi	≤ 2%
---------------------------	------

**MODALITA' D'USO**

PRODOTTO PRONTO ALL'USO PER APPLICAZIONI IN GELATERIA E PASTICCERIA.

Modo d'impiego: utilizzare a temperatura ambiente. Mescolare bene l'intero quantitativo di prodotto per prelevarne una quantità con caratteristiche omogenee. Prelevare CrumbOlè® con un cucchiaino e compattarlo nel fondo dell'anello per creare la base della torta. Mettere in abbattitore per alcuni minuti fino a quando il prodotto risulti essere indurito. Successivamente aggiungere il gelato o altro dessert. E' inoltre possibile utilizzare CrumbOlè® per realizzare inserti croccanti e decorazioni su gelato/semifreddo/mousse/bavaresi/frappè/prodotti da forno.

**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 18 mesi.

**IMBALLAGGIO - PALLETTIZZAZIONE**

<b>PESO NETTO:</b>	<b>IMBALLAGGIO PRIMARIO:</b>	<b>IMBALLAGGIO SECONDARIO:</b>
3,5 kg	SECCHIELLO IN PP	CARTONE DA 2 SECCHIELLI

**DATI PALLETTIZZAZIONE:**

<i>DIMENSIONI CARTONE (cm)</i>	<i>20X40X25</i>	<i>N° SCATOLE PER PIANO</i>	<i>12</i>
	<i>N° PIANI PALLET</i>	<i>N° CARTONI PER PALLET</i>	<i>ALTEZZA BANCALE (cm)</i>
<b>CAMION:</b>	6	72	165
<b>CONTAINER:</b>	7	84	190
<b>AEREO:</b>	5	60	140

**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.



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  
**CRUMBOLÉ**  
**OTTO CAMEL**

**ST-65542**

Rev. 2.1 del  
06/11/2024

Pag. 3/3