



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

## ARABESCHI® CIOCCO- NOCCIOLA ROCK

# ST-13442

Rev. 3.0 del  
12/02/2024

Pag. 1/2

### DESCRIZIONE PRODOTTO

|                            |   |
|----------------------------|---|
| <b>ASPETTO:</b>            | Preparato semilavorato in pasta.  |
| <b>CARATTERISTICHE:</b>    | Preparato semilavorato in pasta al gusto di Cioccolato e Nocciola per la decorazione di prodotti dolciari e del gelato; destinato esclusivamente all'industria, di cui è vietata la vendita per il consumo diretto. |
| <b>REQUISITI GENERALI:</b> | Questo prodotto è in accordo con la legislazione vigente in relazione alla sua destinazione d'uso.  |
| <b>INDICAZIONI:</b>        | Senza olio di palma.  |

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

**Nocciole (48%)**, zucchero, **olio di arachide**, cialde (**farina di frumento, amido di frumento**, zucchero, olio vegetale (oliva), emulsionante: **E 322 (soia)**, sale, aromi, agenti lievitanti: E 450i, E 500ii), cacao magro, **latte scremato in polvere**, aromi (inclusa caffeina), 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 ( <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 |         | Nocciole                             | Altra 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> | Tipico di cioccolato e nocciola | <b>COLORE</b>  | Marrone               |
| <b>ODORE</b>  | Tipico di cioccolato e nocciola | <b>ASPETTO</b> | Pasta densa con pezzi |

### 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.)  
Uffici/Stabilimento:  
Via Comparoni,64  
42122- Reggio Emilia (Italia)  
Tel.: +39 0522 394211  
Fax: +39 0522 394305  
E-mail: info@pregel.com

# Scheda Tecnica

## ARABESCHI® CIOCCO- NOCCIOLA ROCK

### ST-13442

Rev. 3.0 del  
12/02/2024

Pag. 2/2

### 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>2445 / 584 (kJ / kcal)</b> |
| GRASSI                       | 43.2 g                        |
| - DI CUI ACIDI GRASSI SATURI | 5.2 g                         |
| CARBOIDRATI                  | 38.8 g                        |
| - DI CUI ZUCCHERI            | 33.4 g                        |
| PROTEINE                     | 10.1 g                        |
| SALE                         | 0.05 g                        |

### Reg. (UE) 649/2019

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

### MODALITA' D'USO

Si consiglia di fare attenzione all'eventuale possibile presenza di frammenti di gusci di nocciola.

### 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 24 mesi.

### IMBALLAGGIO - PALLETTIZZAZIONE

|                    |                              |                                |
|--------------------|------------------------------|--------------------------------|
| <b>PESO NETTO:</b> | <b>IMBALLAGGIO PRIMARIO:</b> | <b>IMBALLAGGIO SECONDARIO:</b> |
| 3,0 kg             | SECCHIELLO IN PP             | CARTONE DA 2 SECCHIELLI        |

#### DATI PALLETTIZZAZIONE:

|                                |                        |                              |                             |
|--------------------------------|------------------------|------------------------------|-----------------------------|
| <i>DIMENSIONI CARTONE (cm)</i> | <i>20X39,5X15</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>                 | 11                     | 132                          | 180                         |
| <b>CONTAINER:</b>              | 13                     | 156                          | 210                         |
| <b>AEREO:</b>                  | 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.