



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® CEREALI E FAVE DI CACAO GLUTEN FREE

ST-92022

Rev. 0.1 del
27/04/2023

Pag. 1/2

DESCRIZIONE PRODOTTO

ASPETTO:	Prodotto semilavorato per gelateria e pasticceria.
CARATTERISTICHE:	Prodotto semilavorato per gelateria e pasticceria al gusto di biscotti ai cereali e fave di cacao, destinato esclusivamente all'industria, di cui è vietata la vendita per il consumo diretto. PRODOTTO PRONTO ALL'USO PER APPLICAZIONI IN GELATERIA E PASTICCERIA.
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)

Biscotti (fiocchi d'avena, farina di riso, zucchero, olio di cocco, amido di mais, farina di mais, sciroppo di zucchero invertito, addensante: E 412, agenti lievitanti: E 500ii, E 503ii, sale, aromi naturali), grassi vegetali (girasole, cacao), zucchero, fave di cacao, **latte scremato in polvere**, sciroppo di glucosio disidratato, **mandorle**, sale, emulsionante: **E 322 (soia)**, aromi, antiossidanti: E 304, E 306.

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		Mandorle	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 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	Biscotto ai cereali e fave di cacao	COLORE	Biscotto
ODORE	Biscotto ai cereali e fave di cacao	ASPETTO	Crumble di biscotto

PARAMETRI CHIMICO - FISICI

Aw	-	Bx°	-
pH	-	UMIDITA' (%)	-



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® CEREALI E FAVE DI CACAO GLUTEN FREE

ST-92022

Rev. 0.1 del
27/04/2023

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)

ENERGIA	2168 / 518 (kJ / kcal)
GRASSI	28.3 g
- DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	10.8 g
CARBOIDRATI	57.0 g
- DI CUI ZUCCHERI	28.1 g
PROTEINE	6.2 g
SALE	0.95 g

Reg. (UE) 649/2019

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

MODALITA' D'USO

Modo d'impiego: utilizzare a temperatura ambiente. Mescolare bene l'intero quantitativo di prodotto per prelevarne una quantità con caratteristiche omogenee.
Prelevare CrumbOlé® 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 CrumbOlé® 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 24 mesi.

IMBALLAGGIO - PALLETTIZZAZIONE

PESO NETTO:	IMBALLAGGIO PRIMARIO:	IMBALLAGGIO SECONDARIO:
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>	
CAMION:	6	72	165	
CONTAINER:	7	84	190	
AEREO:	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.