



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

CORIANDOLINA OTTO CAMEL BISCOTTO

ST-82673

Rev. 3.0 del
25/06/2025

Pag. 1/2

DESCRIZIONE PRODOTTO

ASPETTO:	Preparato semilavorato in pasta.
CARATTERISTICHE:	Preparato semilavorato in pasta per decorazioni al gusto di Biscotto al caramello, 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:	Vegano.

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

Biscotti (**farina di frumento**, zucchero, olio vegetale (palma, colza), agente lievitante: E 500ii, sale, spezie) (42%), grassi vegetali (shea, cocco), zucchero, emulsionante: **E 322 (soia)**, sale, aromi, antiossidante: E 307, 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 ₂ totale	X		
Lupini e prodotti a base di lupini	X		
Molluschi e prodotti a base di molluschi	X		

PARAMETRI ORGANOLETTICI

SAPORE	Biscotto al caramello	COLORE	Biscotto al caramello
ODORE	Biscotto al caramello	ASPETTO	Pasta da riscaldare prima dell'uso

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

CORIANDOLINA OTTO CAMEL BISCOTTO

ST-82673

Rev. 3.0 del
25/06/2025

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	2566 / 613 (kJ / kcal)
GRASSI	44.1 g
- DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	27.4 g
CARBOIDRATI	51.6 g
- DI CUI ZUCCHERI	35.8 g
PROTEINE	2.3 g
SALE	0.13 g

Reg. (UE) 649/2019

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

MODALITA' D'USO

DOSAGGIO: a piacere

Prelevare i gelati da una temperatura di -20° / -25°C ed immergerli rapidamente nella copertura precedentemente sciolta a circa 35° / 38°C. Lasciar sgocciolare la copertura in eccesso per qualche secondo; avvenuto l'indurimento superficiale, stoccare a temperatura di vetrina. Desiderando creare coperture con granella, cospargere con abbondanza la decorazione immediatamente dopo l'immersione.

Un eventuale affioramento di grasso o la formazione di piccoli agglomerati, si risolvono sciogliendo e mescolando perfettamente il prodotto e sono da considerarsi fenomeni assolutamente normali.

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:
3,0 kg	SECCHIELLO IN PP CON BARRIERA EVOH IN PP	CARTONE DA 2 SECCHIELLI

DATI PALLETTIZZAZIONE:

<i>DIMENSIONI CARTONE (cm)</i>	20X39,5X15	<i>N° SCATOLE PER PIANO</i> 12	
	<i>N° PIANI PALLET</i>	<i>N° CARTONI PER PALLET</i>	<i>ALTEZZA BANCALE (cm)</i>
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.