

### DESCRIZIONE PRODOTTO

<b>ASPETTO:</b>	Preparato semilavorato in pasta.
<b>CARATTERISTICHE:</b>	Preparato semilavorato in pasta per gelato al gusto di Biscotto, 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>	Gluten free.

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

Sciroppo di glucosio, zucchero, **latte concentrato zuccherato**, aromi, **tuorlo d'uovo**, 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	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 <sub>2</sub> 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

<b>SAPORE</b>	Tipico di biscotto	<b>COLORE</b>	Arancione
<b>ODORE</b>	Tipico di biscotto	<b>ASPETTO</b>	Pasta densa ed omogenea

### PARAMETRI CHIMICO - FISICI

<b>Aw</b>	0,736 ± 0,025	<b>Bx°</b>	76,50 ± 1,00
<b>pH</b>	5,50 ± 0,50	<b>UMIDITA' (%)</b>	-

### 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>1327 / 317 (kJ / kcal)</b>
GRASSI	1.6 g
- DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	1.3 g
CARBOIDRATI	71.4 g
- DI CUI ZUCCHERI	48.6 g
PROTEINE	0.8 g
SALE	0.02 g

### MODALITA' D'USO

Dosaggio in gelateria:	Dosaggio in pasticceria:
- Base - Pasta biscotto	a piacere per mousse, semifreddi, ecc.
1 Kg 70 - 80 g	

Preparare il gelato con Pasta Biscotto PreGel; in uscita dal mantecatore variegare abbondantemente con Arabeschi Cioccolato-Nocciola Pregel o Arabeschi Gianduione Pregel e con Biscotti al cioccolato PreGel. Rifinire la vaschetta in superficie decorando con Biscotti al cioccolato PreGel.

### PARAMETRI DI BILANCIAMENTO (per 100 g di prodotto)

ZUCCHERI (escluso lattosio)	48.1 g
GRASSI	1.6 g
SOLIDI DEL LATTE MAGRO	0.8 g
SOLIDI TOTALI	77.3 g

### 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 36 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>	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>
<b>CAMION:</b>	9	108	150
<b>CONTAINER:</b>	11	132	180
<b>AEREO:</b>	8	96	135

**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.