

DESCRIZIONE PRODOTTO

ASPETTO:	Preparato semilavorato in polvere per gelato.
CARATTERISTICHE:	Prodotto a caldo per pastorizzazione, permette di ottenere un gelato particolarmente cremoso e compatto; lascia un palato pulito ed esalta il sapore delle paste che vengono aggiunte in seguito. Dà luogo ad un aumento di volume nel gelato finito; 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.

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

Destrosio, grassi vegetali totalmente idrogenati (cocco, palma), maltodestrine, emulsionanti: E 472a, E 472b, E 471, E 473, addensanti: E 410, E 466, E 412, E 401, **latte scremato in polvere**, aromi.

ALLERGENI	Assenza	Presenza certa (tra gli ingredienti)	Presenza possibile di tracce
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut 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 a base di pesce	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 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.

*Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche soia, latte, uova, arachidi e frutta a guscio.

PARAMETRI ORGANOLETTICI

SAPORE	Tipico di latte	COLORE	Bianco
ODORE	Tipico di latte	ASPETTO	Polvere

PARAMETRI CHIMICO – FISICI

Aw	-	Bx°	-
pH	-	UMIDITA'	-

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

CARICA BATTERICA TOTALE (30°C)	< 50.000 U.F.C./g
COLIFORMI TOTALI	< 100 U.F.C./g
ESCHERICHIA COLI	< 10 U.F.C./g
STAPHYLOCOCCUS 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	2373 kJ / 567 kcal
GRASSI	38.8 g
- DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	36.6 g
CARBOIDRATI	46.1 g
- DI CUI ZUCCHERI	34.6 g
PROTEINE	3.8 g
SALE	1.08 g

MODALITA' D'USO**DOSAGGIO:**

- Vittoria Super 100	80-100 g
- Zucchero	230 g ca.
- Latte	1 litro.

Si consiglia il dosaggio di 100 g/l per ottenere un gelato molto compatto e caldo al palato. Si consiglia il dosaggio di 80 g/l per ottenere un gelato più leggero. Volendo ottenere una miscela più ricca, consigliamo l'aggiunta di panna. Pastorizzare a 85°C, lasciare maturare la miscela e poi gelare.

PARAMETRI DI BILANCIAMENTO (per 100 g di prodotto)

ZUCCHERI	34.0 g
GRASSI	38.8 g
SOLIDI DEL LATTE MAGRO	3.5 g
SOLIDI TOTALI	96.3 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 2 anni.

IMBALLAGGIO - PALLETTIZZAZIONE

PESO NETTO: 1.5 Kg	IMBALLAGGIO PRIMARIO: SACCHETTI IN PET/ALU/PE	IMBALLAGGIO SECONDARIO: CARTONE DA 8 SACCHETTI
------------------------------	---	--

DATI PALLETTIZZAZIONE: DIMENSIONI CARTONE (cm) 29*39*30 N° SCATOLE PER PIANO 8

CAMION: N° PIANI PALLET - 5 N° CARTONI PER PALLET - 40 ALTEZZA BANCALE - 165

CONTAINER: N° PIANI PALLET - 6 N° CARTONI PER PALLET - 48 ALTEZZA BANCALE - 195

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.