

### DESCRIZIONE PRODOTTO

<b>ASPETTO:</b>	Preparato semilavorato in pasta.
<b>CARATTERISTICHE:</b>	Preparato semilavorato in pasta al gusto di Amarena per la decorazione di prodotti dolciari; 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, amarene (30%), zucchero, acidificante: E 330, addensante: E 407, aromi, conservante: E 202, colorante: E 122.

E 122: Può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini.

### ALLERGENI

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 amarena	<b>COLORE</b>	Rosso
<b>ODORE</b>	Tipico di amarena	<b>ASPETTO</b>	Pasta fluida ed omogenea

### PARAMETRI CHIMICO - FISICI

<b>Aw</b>	0,830 ± 0,025	<b>Bx°</b>	64,50 ± 1,00
<b>pH</b>	3,00 ± 0,50	<b>UMIDITA' (%)</b>	-

Scheda Tecnica  
**SALSA DESSERT TOPPING  
AMARENA****ST-10006**Rev. 5.2 del  
27/11/2019

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>1084 / 259 (kJ / kcal)</b>
GRASSI	< 0.2 g
- DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	< 0.1 g
CARBOIDRATI	63.1 g
- DI CUI ZUCCHERI	47.9 g
PROTEINE	0.9 g
SALE	0.15 g

**MODALITA' D'USO**

DOSAGGIO IN GELATERIA: a piacere	DOSAGGIO IN PASTICCERIA: a piacere
----------------------------------	------------------------------------

La Salsa Dessert Topping Amarena va utilizzata come decorazione.  
**Agitare fortemente prima dell'uso.**

**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 36 mesi.

**IMBALLAGGIO - PALLETTIZZAZIONE**

<b>PESO NETTO:</b>	<b>IMBALLAGGIO PRIMARIO:</b>	<b>IMBALLAGGIO SECONDARIO:</b>
1,0 kg	BOTTIGLIA IN PE	CARTONE DA 6 BOTTIGLIE

**DATI PALLETTIZZAZIONE:**

<i>DIMENSIONI CARTONE (cm)</i>	16,5X24,5X25,5	<i>N° SCATOLE PER PIANO</i>	21
	<i>N° PIANI PALLET</i>	<i>N° CARTONI PER PALLET</i>	<i>ALTEZZA BANCALE (cm)</i>
<b>CAMION:</b>	6	126	168
<b>CONTAINER:</b>	7	147	193,5
<b>AEREO:</b>	4	84	117

**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.