



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

## SALSA DESSERT TOPPING CAMEL

### ST-10106

Rev. 5.4 del  
03/06/2024

Pag. 1/2

### DESCRIZIONE PRODOTTO

<b>ASPETTO:</b>	Preparato semilavorato in pasta.
<b>CARATTERISTICHE:</b>	Preparato semilavorato in pasta al gusto di Caramel per la decorazione di prodotti dolciari, destinato esclusivamente all'industria, di cui è vietata la vendita per il consumo diretto. La Salsa Dessert Topping Caramel va utilizzata come decorazione.
<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. Vegano.

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

Scioppo di glucosio, zucchero caramellizzato (40%), zucchero, aromi, addensante: E 440i.

### 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 caramel	<b>COLORE</b>	Marrone scuro
<b>ODORE</b>	Tipico di caramel	<b>ASPETTO</b>	Pasta fluida ed omogenea

### PARAMETRI CHIMICO - FISICI

<b>Aw</b>	0,770 ± 0,025	<b>Bx°</b>	72,75 ± 1,00
<b>pH</b>	2,80 ± 0,50	<b>UMIDITA' (%)</b>	-



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

## SALSA DESSERT TOPPING CAMEL

### ST-10106

Rev. 5.4 del  
03/06/2024

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>1218 / 291 (kJ / kcal)</b>
GRASSI	< 0.2 g
- DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	< 0.1 g
CARBOIDRATI	71.9 g
- DI CUI ZUCCHERI	49.3 g
PROTEINE	< 0.2 g
SALE	0.04 g

### Reg. (UE) 649/2019

Acidi grassi trans/grassi	na
---------------------------	----

### MODALITA' D'USO

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

La Salsa Dessert Topping Caramel va utilizzata come decorazione per prodotti dolciari.

**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>	5	105	142,5

**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.