



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

GLASSA EVOLUTION al gusto di CIOCCOLATO

ST-34402

Rev. 7.2 del
27/06/2023

Pag. 1/3

DESCRIZIONE PRODOTTO

ASPETTO:	Prodotto semilavorato in pasta.
CARATTERISTICHE:	Prodotto semilavorato in pasta per guarnizioni e decorazioni al gusto di cioccolato, 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:	Gluten free. Vegano.

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

Sciroppo di zucchero (zucchero, acqua), sciroppo di glucosio, cacao magro, amido modificato, acidificante: E 330, aromi, conservante: E 202, 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 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.

PARAMETRI ORGANOLETTICI

SAPORE	Tipico di cioccolato	COLORE	Marrone
ODORE	Tipico di cioccolato	ASPETTO	Pasta densa ed omogenea

PARAMETRI CHIMICO - FISICI

Aw	0,830 ± 0,025	Bx°	72,50 ± 1,00
pH	5,25 ± 0,50	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

GLASSA EVOLUTION al gusto di CIOCCOLATO

ST-34402

Rev. 7.2 del
27/06/2023

Pag. 2/3

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	1101 / 263 (kJ / kcal)
GRASSI	1.4 g
- DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0.9 g
CARBOIDRATI	58.3 g
- DI CUI ZUCCHERI	35.6 g
PROTEINE	3.7 g
SALE	0.15 g

Reg. (UE) 649/2019

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

MODALITA' D'USO

Scaldare il prodotto a ca. 42°-45°C in forno a microonde o a bagnomaria, mescolando il minimo indispensabile e facendo attenzione a non incamerare aria. Togliere il dolce già decerchiato dal congelatore appena prima di glassare ed eliminare la leggera patina di brina presente. Glassare dal centro verso il bordo, livellando delicatamente e rapidamente la glassa e congelare a -18°C.
Scongelare in frigorifero a +4°C per alcune ore prima di servire.
Nel caso la glassa, una volta sciolta, risultasse troppo densa, aggiungere ca. 40 g/Kg di acqua.

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.

Una volta aperto, il prodotto va conservato in frigorifero.

IMBALLAGGIO - PALLETTIZZAZIONE

PESO NETTO:	IMBALLAGGIO PRIMARIO:	IMBALLAGGIO SECONDARIO:
3,0 kg	SECCHIELLO IN PP CON BARRIERA EVOH	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



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

GLASSA EVOLUTION al gusto di CIOCCOLATO

ST-34402

Rev. 7.2 del
27/06/2023

Pag. 3/3

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.