



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 CRUNCHY COATINGS CIOCCOBIANCO

ST-95202

Rev. 1.2 del
19/06/2025

Pag. 1/3

DESCRIZIONE PRODOTTO

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

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

Grassi vegetali (girasole, riso, cartamo, palma, cocco, babacu), zucchero, **latte scremato in polvere**, riso, aromi, emulsionante: E 322, 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			Frutta a guscio
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 bianco	COLORE	Cioccolato bianco
ODORE	Tipico di cioccolato bianco	ASPETTO	Pasta densa con granella

PARAMETRI CHIMICO - FISICI

Aw	-	Bx°	-
pH	-	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 CRUNCHY COATINGS CIOCCOBIANCO

ST-95202Rev. 1.2 del
19/06/2025

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	2612 / 624 (kJ / kcal)
GRASSI	46.4 g
- DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	12.7 g
CARBOIDRATI	43.7 g
- DI CUI ZUCCHERI	35.6 g
PROTEINE	6.4 g
SALE	0.26 g

Reg. (UE) 649/2019

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

MODALITA' D'USO

DOSAGGIO: a piacere.

Mescolare con una spatola pulita la copertura nel secchiello al fine di renderla omogenea (un eventuale affioramento dei pezzi croccanti è un fenomeno assolutamente naturale e si risolve mescolando il prodotto). La temperatura ottimale di utilizzo del prodotto è 20°-25°C. Scaldare il prodotto, per pochi secondi, in forno a microonde se necessario. Prelevare dal secchiello la quantità di prodotto necessaria all'impiego. Utilizzare il dolce perfettamente congelato (per un risultato ottimale consigliamo il passaggio in abbattitore). Procedere con il glassaggio del dolce, avendo cura di garantire una copertura uniforme ed omogenea. Conservare il dolce a -18°C. Decorare a piacere. Prima del consumo mantenere il prodotto 10 minuti a temperatura positiva.

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.

IMBALLAGGIO - PALLETTIZZAZIONE

PESO NETTO:	IMBALLAGGIO PRIMARIO:	IMBALLAGGIO SECONDARIO:
2,5 kg	SECCHIELLO IN PP CON BARRIERA EVOH IN PP	CARTONE DA 2 SECCHIELLI IN PP CON BARRIERA EVOH

DATI PALLETTIZZAZIONE:

<i>DIMENSIONI CARTONE (cm)</i>	<i>20X39,5X15</i>	<i>N° SCATOLE PER PIANO</i>		<i>12</i>
	<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

CRUNCHY COATINGS

CIOCCOBIANCO

ST-95202

Rev. 1.2 del
19/06/2025

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.