



PRE GEL S.P.A.
Sede legale: Via 11 Settembre
2001 n. 5/A 42019 Arceto –
Scandiano (R.E.)
Ufficio/Stabilimento:
Via Comparoni,64
42122- Reggio Emilia (Italia)
Tel.: +39 0522 394211
Fax: +39 0522 394305
E-mail: info@pregel.com

Scheda Tecnica PRONTO FLAMENCO GLUTEN FREE PAN DI SPAGNA

ST-44628

Rev. 2 del 30/06/2026

Pag. 1/3

DESCRIZIONE PRODOTTO

ASPETTO:	Preparato semilavorato in polvere.
CARATTERISTICHE:	Preparato semilavorato in polvere per prodotti da forno fini, destinato esclusivamente all'industria, di cui è vietata la vendita per il consumo diretto. Prodotto per Pan di Spagna senza glutine.
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)

Zucchero, farina di riso, amido, **latte scremato in polvere**, emulsionanti: E 472a, E 472b, sciroppo di glucosio disidratato, agenti lievitanti: E 500ii, E 450i, E 575, addensante: E 415, sale, aromi.

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	Neutro	COLORE	Bianco
ODORE	Neutro	ASPETTO	Polvere

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.)
Ufficio/Stabilimento:
Via Comparoni,64
42122- Reggio Emilia (Italia)
Tel.: +39 0522 394211
Fax: +39 0522 394305
E-mail: info@pregel.com

Scheda Tecnica

PRONTO FLAMENCO

GLUTEN FREE

PAN DI SPAGNA

ST-44628

Rev. 2 del 30/06/2026

Pag. 2/3

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

CARICA BATTERICA TOTALE(30°C)	< 200000 u.f.c./g
COLIFORMI TOTALI	< 5000 u.f.c./g
ESCHERICHIA COLI	< 500 u.f.c./g
STAPHILOCOCCUS AUREUS	< 100 u.f.c./g
SALMONELLA	Assente in 25 g
LIEVITI E MUFFE	< 5000 u.f.c./g

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (per 100 g)

ENERGIA	1607 / 384 (kJ / kcal)
GRASSI	2.4 g
- DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	2.3 g
CARBOIDRATI	83.9 g
- DI CUI ZUCCHERI	47.0 g
PROTEINE	3.6 g
SALE	0.83 g

Reg. (UE) 649/2019

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

MODALITA' D'USO

DOSAGGIO: PRONTO FLAMENCO GLUTEN FREE 1 kg, ACQUA 230 g, UOVA 500 g Montare accuratamente gli ingredienti in planetaria a media velocità per circa 2-3 minuti (tempo variabile a seconda della quantità di prodotto, tipologia di macchinari e velocità). Ungere lo stampo. Cuocere in forno a 165-170°C per 35-40 minuti fino a completa cottura. Lasciare asciugare il pan di Spagna per circa 2 minuti poi sformare subito lo stampo capovolgendolo e abbattere a temperatura positiva.	DOSAGGIO PER PAN DI SPAGNA PER ROLLÈ: PRONTO FLAMENCO GLUTEN FREE 1 kg, ACQUA 100 g, UOVA 640 g Montare accuratamente gli ingredienti in planetaria a bassa/media velocità per 1-3 minuti circa. Stendere su fogli di carta da forno ad una altezza di 4-7 mm. Cuocere in forno a 220°C per 5-7 minuti circa.
---	---

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:
2,0 kg	SACCHETTO IN PET/ALU/PE	CARTONE DA 8 SACCHETTI
DATI PALLETTIZZAZIONE:		
DIMENSIONI CARTONE (cm)	29,5X39X30	N° SCATOLE PER PIANO 8
	N° PIANI PALLET	N° CARTONI PER PALLET
		ALTEZZA BANCALE (cm)



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
PRONTO FLAMENCO
GLUTEN FREE
PAN DI SPAGNA

ST-44628

Rev. 2 del 30/06/2026

Pag. 3/3

CAMION:	5	40	165
CONTAINER:	6	48	195
AEREO:	4	32	135

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.