



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

## LE COPERTURE CROCCANTI CRUNCHY COATING NOCCIOLA

### ST-95302

Rev. 2.2 del  
12/06/2025

Pag. 1/3

### DESCRIZIONE PRODOTTO

<b>ASPETTO:</b>	Prodotto semilavorato in pasta.
<b>CARATTERISTICHE:</b>	Prodotto semilavorato in pasta per guarnizioni e decorazioni al gusto di nocciola, 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)*

Grassi vegetali (girasole, riso, cartamo, palma, cocco, babacu), **nocciole (28%)**, zucchero, **latte scremato in polvere, latte in polvere**, 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		Nocciole	Altra 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 <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 nocciola	<b>COLORE</b>	Nocciola
<b>ODORE</b>	Tipico di nocciola	<b>ASPETTO</b>	Pasta densa con granella

### PARAMETRI CHIMICO - FISICI

<b>Aw</b>	-	<b>Bx°</b>	-
<b>pH</b>	-	<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

# LE COPERTURE CROCCANTI CRUNCHY COATING NOCCIOLA

**ST-95302**Rev. 2.2 del  
12/06/2025

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)

<b>ENERGIA</b>	<b>2738 / 654 (kJ / kcal)</b>
GRASSI	54.1 g
- DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	14.0 g
CARBOIDRATI	30.4 g
- DI CUI ZUCCHERI	30.4 g
PROTEINE	8.4 g
SALE	0.16 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 microne 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:				
DIMENSIONI CARTONE (cm)		20X39,5X15	N° SCATOLE PER PIANO	12
	N° PIANI PALLET	N° CARTONI PER PALLET	ALTEZZA BANCALE (cm)	
<b>CAMION:</b>	11	132	180	
<b>CONTAINER:</b>	13	156	210	
<b>AEREO:</b>	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  
**LE COPERTURE CROCCANTI  
CRUNCHY COATING  
NOCCIOLA**

**ST-95302**

Rev. 2.2 del  
12/06/2025

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.