

DESCRIZIONE PRODOTTO

ASPETTO:	Preparato semilavorato in polvere.
CARATTERISTICHE:	Preparato semilavorato in polvere per dessert, destinato esclusivamente all'industria, di cui è vietata la vendita per il consumo diretto. Prodotto per semifreddo.
REQUISITI GENERALI:	Questo prodotto è in accordo con la legislazione vigente in relazione alla sua destinazione d'uso.
INDICAZIONI:	Gluten free. Senza derivati del latte.

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

Destrosio, zucchero, amido modificato, addensante: E 415, 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 derivati del latte" / "senza glutine (gluten-free)" esclusivamente sui prodotti a confezione originale e integra.			

PARAMETRI ORGANOLETTICI

SAPORE	Tipico di panna – latte	COLORE	Bianco – avorio
ODORE	Tipico di panna – latte	ASPETTO	Polvere

PARAMETRI CHIMICO - FISICI

Aw	-	Bx°	-
pH	-	UMIDITA' (%)	-

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	1578 / 377 (kJ / kcal)
GRASSI	< 0.2 g
- DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	< 0.1 g
CARBOIDRATI	93.6 g
- DI CUI ZUCCHERI	77.4 g
PROTEINE	< 0.2 g
SALE	0.05 g

MODALITA' D'USO

DOSAGGIO:		DOSAGGIO PER SEMIFREDDO VEGANO:	
- Happytorte	300 g	- Happytorte	330 g
- panna	1 litro	- acqua	300 g
		- panna vegetale	1 litro
Sciogliere il prodotto nella panna, aggiungere la Pasta Classica PreGel desiderata e montare in planetaria. Il prodotto finito si conserva e si consuma alla temperatura della vetrina di gelateria.		Mescolare accuratamente con una frusta il prodotto e l'acqua; successivamente unire la panna vegetale fredda e la Pasta Classica e/o Pannacrema Vegan PreGel e montare a velocità medio- alta per 1 minuto.	

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

PESO NETTO:	IMBALLAGGIO PRIMARIO:	IMBALLAGGIO SECONDARIO:	
1,8 kg	SACCHETTO IN PET/ALU/PE	CARTONE DA 8 SACCHETTI	
DATI PALLETTIZZAZIONE:			
<i>DIMENSIONI CARTONE (cm)</i>	29,5X39X30	<i>N° SCATOLE PER PIANO</i>	8
	<i>N° PIANI PALLET</i>	<i>N° CARTONI PER PALLET</i>	<i>ALTEZZA BANCALE (cm)</i>
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.