



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

### OTTO CARAMEL BISCOTTO

**ST-66732**

Rev. 1.1 del  
27/06/2025

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 biscotto al caramello, 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>	Vegano.

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

Biscotti (**farina di frumento**, zucchero, olii vegetali (palma, colza), agente lievitante: E 500ii, sale, spezie) (52%), olii vegetali (girasole, palma, cocco, babacu), zucchero, maltodestrine, emulsionante: E 322, aromi naturali, aromi, antiossidante: E 307, acidificante: E 330.

### 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 <sub>2</sub> totale	X		
Lupini e prodotti a base di lupini	X		
Molluschi e prodotti a base di molluschi	X		

### PARAMETRI ORGANOLETTICI

<b>SAPORE</b>	Tipico di biscotto al caramello	<b>COLORE</b>	Tipico di biscotto al caramello
<b>ODORE</b>	Tipico di biscotto al caramello	<b>ASPETTO</b>	Pasta con pezzi

### 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  
OTTO CAMEL BISCOTTO**

**ST-66732**

Rev. 1.1 del  
27/06/2025

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>2687 / 642 (kJ / kcal)</b>
GRASSI	49.5 g
- DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	17.2 g
CARBOIDRATI	45.9 g
- DI CUI ZUCCHERI	27.2 g
PROTEINE	3.3 g
SALE	0.56 g

**Reg. (UE) 649/2019**

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

**MODALITA' D'USO**

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 di 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 risultati ottimali 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**

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

**DATI PALLETTIZZAZIONE:**

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

## OTTO CARAMEL BISCOTTO

**ST-66732**

Rev. 1.1 del  
27/06/2025

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.