

### DESCRIZIONE PRODOTTO

<b>ASPETTO:</b>	Preparato semilavorato. Amarene precandite allo sciroppo, decorazione per gelateria e pasticceria.
<b>CARATTERISTICHE:</b>	Preparato semilavorato, destinato esclusivamente all'industria, di cui è vietata la vendita per il consumo diretto. Amarene precandite allo sciroppo, decorazione per gelateria e pasticceria.
<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)

Amarene precandite (50%), sciroppo di glucosio, sciroppo di zucchero (zucchero, acqua), succo di amarena, aromi, acidificante: E 330, coloranti: E 122, E 129, E 163, conservante: **E 220 anidride solforosa** (come residuo).

E 122, E 129: Può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini.

### 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 <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 amarena	<b>COLORE</b>	Fucsia
<b>ODORE</b>	Tipico di amarena	<b>ASPETTO</b>	Pasta densa con amarene intere

### PARAMETRI CHIMICO - FISICI

<b>Aw</b>	0,780 ± 0,025	<b>Bx°</b>	68,00 ± 1,00
<b>pH</b>	2,50 ± 0,50	<b>UMIDITA' (%)</b>	-

### 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>1164 / 278 (kJ / kcal)</b>
GRASSI	< 0.2 g
- DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	< 0.1 g
CARBOIDRATI	67.8 g
- DI CUI ZUCCHERI	60.7 g
PROTEINE	< 0.2 g
SALE	0.11 g

### MODALITA' D'USO

Amarena Frutto C va utilizzato come decorazione. In caso di separazione del prodotto, mescolare dal fondo con una spatola asciutta e pulita.

**Avvertenza: Si consiglia di fare attenzione all'eventuale possibile presenza di noccioli del frutto.**

### 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

<b>PESO NETTO:</b>	<b>IMBALLAGGIO PRIMARIO:</b>	<b>IMBALLAGGIO SECONDARIO:</b>
5,6 kg	LATTA IN BANDA STAGNATA	CARTONE DA 2 LATTE

#### DATI PALLETTIZZAZIONE:

<i>DIMENSIONI CARTONE (cm)</i>	17X32,5X26,5	<i>N° SCATOLE PER PIANO</i>	14
	<i>N° PIANI PALLET</i>	<i>N° CARTONI PER PALLET</i>	<i>ALTEZZA BANCALE (cm)</i>
<b>CAMION:</b>	6	84	174
<b>CONTAINER:</b>	6	84	174
<b>AEREO:</b>	5	70	147,5

**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.