



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 COVERMAX DECOR FONDENTE

ST-15052

Rev. 0.0 del
15/09/2023

Pag. 1/2

DESCRIZIONE PRODOTTO

ASPETTO:	Prodotto semilavorato in pasta
CARATTERISTICHE:	Prodotto semilavorato in pasta per pasticceria, destinato esclusivamente all'industria, di cui è vietata la vendita per il consumo diretto. Prodotto caratterizzato da un gusto intenso di cioccolato fondente, ideale per la copertura ed il confezionamento di donuts, bigné, eclaires ed altri prodotti da forno.
REQUISITI GENERALI:	Questo prodotto è in accordo con la legislazione vigente in relazione alla sua destinazione d'uso.
INDICAZIONI:	Gluten free. Vegano.

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

Zucchero, grassi vegetali (palma, shea, cocco), cacao magro, **nocciole**, emulsionante: **E 322 (soia)**, aromi, antiossidanti: E 304, E 306.

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 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	Cioccolato fondente	COLORE	Marrone scuro
ODORE	Cioccolato fondente	ASPETTO	Pasta densa

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

Scheda Tecnica COVERMAX DECOR FONDENTE

ST-15052

Rev. 0.0 del
15/09/2023

Pag. 2/2

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	2440 / 583 (kJ / kcal)
GRASSI	41.6 g
- DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	20.9 g
CARBOIDRATI	44.1 g
- DI CUI ZUCCHERI	42.4 g
PROTEINE	5.3 g
SALE	0.05 g

Reg. (UE) 649/2019

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

MODALITA' D'USO

Prodotto caratterizzato da un gusto intenso di cioccolato fondente, ideale per la copertura ed il confezionamento di donuts, bignè, eclaires ed altri prodotti da forno. Mantiene una consistenza solida a temperatura ambiente pur garantendo plasticità al taglio, evitando la formazione di crepe. Grazie alla sua versatilità può essere utilizzato come ganache pronta all'uso.

Scaldare gradualmente fino a 45-50°C. Mescolare e ricoprire i prodotti desiderati. Lasciare solidificare i prodotti ricoperti per 10-15 minuti.

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:
5,0 kg	SECCHIELLO IN PP	CARTONE DA 2 SECCHIELLI

DATI PALLETTIZZAZIONE:

<i>DIMENSIONI CARTONE (cm)</i>	<i>20X40X25</i>	<i>N° SCATOLE PER PIANO</i>		<i>12</i>
	<i>N° PIANI PALLET</i>	<i>N° CARTONI PER PALLET</i>	<i>ALTEZZA BANCALE (cm)</i>	
CAMION:	6	72	165	
CONTAINER:	7	84	190	
AEREO:	5	60	140	

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.