



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 PANNA ALPINA

ST-00744

Rev. 6.4 del
24/01/2025

Pag. 1/2

DESCRIZIONE PRODOTTO

ASPETTO:	Preparato semilavorato in polvere.
CARATTERISTICHE:	Preparato semilavorato in polvere per gelati e prodotti dolciari al gusto di panna, destinato esclusivamente all'industria, di cui è vietata la vendita per il consumo diretto.
REQUISITI GENERALI:	Questo prodotto è in accordo con la legislazione vigente in relazione alla sua destinazione d'uso.
INDICAZIONI:	Gluten free.

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

Sciroppo di glucosio disidratato, latte scremato in polvere, panna in polvere (3%), 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 glutine (gluten free)" esclusivamente sui prodotti a confezione originale e integra.

PARAMETRI ORGANOLETTICI

SAPORE	Tipico di panna	COLORE	Bianco-Avorio
ODORE	Tipico di panna	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



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 PANNA ALPINA

ST-00744Rev. 6.4 del
24/01/2025

Pag. 2/2

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (per 100 g)

ENERGIA	1574 / 376 (kJ / kcal)
GRASSI	1.1 g
- DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0.8 g
CARBOIDRATI	77.7 g
- DI CUI ZUCCHERI	28.9 g
PROTEINE	11.7 g
SALE	1.10 g

Reg. (UE) 649/2019

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

MODALITA' D'USO

DOSAGGIO IN GELATERIA: 15-30 g per kg di miscela	DOSAGGIO IN PASTICCERIA: 15-30 g per kg di creme, semifreddi, desserts
--	--

PARAMETRI DI BILANCIAMENTO (per 100 g di prodotto)

ZUCCHERI (escluso lattosio)	7.7 g
GRASSI	1.1 g
SOLIDI DEL LATTE MAGRO	36.8 g
SOLIDI TOTALI	96.7 g

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:
2,0 kg	SACCHETTO IN PET/ALU/PE	CARTONE DA 4 SACCHETTI

DATI PALLETTIZZAZIONE:

<i>DIMENSIONI CARTONE (cm)</i>	<i>19X39X30</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:	5	60	165	
CONTAINER:	6	72	195	
AEREO:	4	48	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.