



PRE GEL S.P.A.
Sede legale: Via 11 Settembre
2001 n. 5/A 42019 Arceto –
Scandiano (R.E.)
Ufficio/Stabilimento:
Via Comparoni, 64
42122- Reggio Emilia (Italia)
Tel.: +39 0522 394211
Fax: +39 0522 394305
E-mail: info@pregel.com

Scheda Tecnica NOCCIOLA PIEMONTE IGP

ST-23302Rev. 3.2 del
04/12/2025

Pag. 1/2

DESCRIZIONE PRODOTTO

ASPETTO:	Prodotto semilavorato in pasta.
CARATTERISTICHE:	Prodotto semilavorato in pasta per gelato al gusto di Nocciola, 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. Vegano.

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

Nocciola Piemonte IGP (100%).

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	Tipico di nocciola	COLORE	Nocciola
ODORE	Tipico di nocciola	ASPETTO	Pasta

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

Scheda Tecnica NOCCIOLA PIEMONTE IGP

ST-23302

Rev. 3.2 del
04/12/2025

Pag. 2/2

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (per 100 g)

ENERGIA	3089 / 738 (kJ / kcal)
GRASSI	71.4 g
- DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	6.9 g
CARBOIDRATI	7.0 g
- DI CUI ZUCCHERI	4.2 g
PROTEINE	16.8 g
SALE	< 0.01 g

Reg. (UE) 649/2019

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

MODALITA' D'USO

Dosaggio in gelateria: gr. 100-130 / per kg 1 di miscela.	In pasticceria: per mousse, semifreddi, ecc.
--	---

PARAMETRI DI BILANCIAMENTO (per 100 g di prodotto)

ZUCCHERI (escluso lattosio)	4.2 g
GRASSI	71.4 g
SOLIDI DEL LATTE MAGRO	/
SOLIDI TOTALI	99.8 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 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.