

Scheda Tecnica PANNASU'®

(Gluten Free)

ST-70208

Rev. 8.1 del 16/09/16

Pag. 1/2

DESCRIZIONE PRODOTTO						
ASPETTO/	Preparato semilavorato in polvere per prodotti dolciari, destinato					
CARATTERISTICHE:	esclusivamente all'industria, di cui è vietata la vendita per il consumo diretto.					
REQUISITI	Questo prodotto è in accordo con la legislazione vigente in relazione alla sua					
GENERALI:	destinazione d'uso.					

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

Zucchero, gelatina bovina, amido modificato, amido, addensanti: E 412, E 407.

ALLERGENI	Assenza	Presenza certa (tra gli ingredienti)	Presenza possibile di tracce
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut 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 a base di pesce	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 L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoinensis</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 Insapore COLORE Bianco					
ODORE	Inodore	ASPETTO	Polvere		

PARAMETRI CHIMICO – FISICI					
Aw - Bx° -					
рН	-	UMIDITA'	-		



Fax.0522/394305

E-mail: pregel@pregel.it

Scheda Tecnica PANNASU'®

(Gluten Free)

ST-70208

Rev. 8.1 del 16/09/16

Pag. 2/2

PARAMETRI MICROBIOLOGICI				
CARICA BATTERICA TOTALE (30°C)	< 50.000 U.F.C./g			
COLIFORMI TOTALI	< 100 U.F.C./g			
ESCHERICHIA COLI	< 10 U.F.C./g			
STAPHYLOCOCCUS 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 1662 kJ / 397 kcal				
GRASSI	<0.2 g			
- DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	<0.1 g			
CARBOIDRATI	86.1 g			
- DI CUI ZUCCHERI	80.8 g			
PROTEINE	12.7 g			
SALE	0.14 g			

MODALITA' D'USO					
DOSAGGIO	PER	MESCOLATRICE	DOSAGGIO	PER	MONTAPANNA
PLANETARIA:			AUTOMATICO:		
- Panna		1 litro	- Panna		1 litro
- Pannasù		80 g	- Pannasù		40 g

Aggiungere il Pannasù alla panna e montare. Volendo ottenere una panna montata un po' più dolce, consigliamo l'aggiunta di 20-30 g. di zucchero a velo. Questo prodotto risolve in modo definitivo tutti i problemi di caduta della panna dopo la montatura ed è un valido ed indispensabile aiuto per sostenere quei dolci alla crema nei quali la panna trova largo impiego.

PARAMETRI DI BILANCIAMENTO (per 100 g di prodotto)					
ZUCCHERI -					
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 3 anni.

IMBALLAGGIO – PALLETTIZZAZIONE					
PESO NETTO:	IMBALLAG	GIO PRIMARIO:	IMBALLA	GGIO SECONDARIO:	
1.5 Kg	SACCHETT	I IN PET/ALU/PE	CARTON	E DA 8 SACCHETTI	
DATI PALLETIZZAZIONE: DIMENSIONI CARTONE (cm) 29*39*30 N° SCATOLE PER PIANO 8					
CAMION: N° PIANI PALLET - 5		N° CARTONI PER PALLET - 40		ALTEZZA BANCALE - 165	
CONTAINER: N° PIANI PA	ALLET - 6	N° CARTONI PER PALLE	ET - 72	ALTEZZA BANCALE - 195	

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.