

DESCRIZIONE PRODOTTO

ASPETTO:	Preparato semilavorato in polvere.
CARATTERISTICHE:	Preparato semilavorato in polvere per gelato al gusto di yogurt, 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)

Yogurt scremato in polvere, latte scremato in polvere, acidificante: E 330, 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 yogurt	COLORE	Bianco
ODORE	Tipico di yogurt	ASPETTO	Polvere

PARAMETRI CHIMICO - FISICI

Aw	-	Bx°	-
pH	-	UMIDITA' (%)	-

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

CARICA BATTERICA TOTALE(30°C) (Esclusi batteri lattici)	< 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	1511 / 361 (kJ / kcal)
GRASSI	1.8 g
- DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	1.7 g
CARBOIDRATI	51.8 g
- DI CUI ZUCCHERI	46.3 g
PROTEINE	26.3 g
SALE	1.49 g

MODALITA' D'USO

DOSAGGIO: 30-50 g YOGGI/kg di miscela

Disperdere Yoggi® in una piccola parte di miscela, stemperare bene e unire alla rimanente. Volendo ottenere diversi tipi di gelato al gusto di yogurt alla frutta consigliamo di aggiungere ad ogni Kg di miscela ca. g 50 di frutta fresca o surgelata, quale mirtilli, fragole, banane, pesche, etc. Si consiglia di non aggiungere troppa frutta per non coprire il gusto di yogurt. Il gelato allo yogurt si può servire in coppa e guarnire con yogurt fresco ai mirtilli.

PARAMETRI DI BILANCIAMENTO (per 100 g di prodotto)

ZUCCHERI (escluso lattosio)	3.3
GRASSI	1.8
SOLIDI DEL LATTE MAGRO	78
SOLIDI TOTALI	97.2

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 18 mesi.

Per garantire la massima qualità del prodotto, chiudere immediatamente e perfettamente il sacchetto dopo ogni prelievo. Si consiglia di conservare a temperatura non superiore a 16°-20°C.

IMBALLAGGIO - PALLETTIZZAZIONE

PESO NETTO:	IMBALLAGGIO PRIMARIO:	IMBALLAGGIO SECONDARIO:
1,5 kg	SACCHETTO IN PET/ALU/PE	CARTONE DA 4 SACCHETTI

DATI PALLETTIZZAZIONE:

DIMENSIONI CARTONE (cm)	19X39X30	N° SCATOLE PER PIANO		12
	N° PIANI PALLET	N° CARTONI PER PALLET	ALTEZZA BANCALE (cm)	
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.