

DESCRIZIONE PRODOTTO

ASPETTO:	Pasta di colore, odore e sapore tipico di tuorlo d'uovo.
CARATTERISTICHE:	Preparato semilavorato in pasta per gelateria e pasticceria. Prodotto pastorizzato, 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.

INGREDIENTI (come da Reg. UE n. 1169/2011)**Tuorlo d'uovo** (50%), zucchero, aromi.**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</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 tuorlo d'uovo	COLORE	Giallo arancio
ODORE	Tipico di tuorlo d'uovo	ASPETTO	Pasta fluida ed omogenea

PARAMETRI CHIMICO – FISICI

Aw	0.845 ± 0.025	Bx°	70.00 ± 1.00
pH	6.30 ± 0.50	UMIDITA'	-

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	1423 kJ / 340 kcal
GRASSI	12.3 g
- DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	5.1 g
CARBOIDRATI	50.1 g
- DI CUI ZUCCHERI	50.0 g
PROTEINE	7.1 g
SALE	0.18 g

MODALITA' D'USO

DOSAGGIO IN GELATERIA:	- Ovissimo	70 g
	- Miscela	1 kg
DOSAGGIO IN PASTICCERIA:	Dosaggio per la crema pasticcera:	
	- Ovissimo	140 g
Ovissimo è usato in pasticceria per la preparazione di semifreddi o per la crema pasticciera.	- Zucchero	200 g
	- Farina	80 g
	- Latte	1 litro

PARAMETRI DI BILANCIAMENTO (per 100 g di prodotto)

ZUCCHERI	50.0 g
GRASSI	12.3 g
SOLIDI DEL LATTE MAGRO	-
SOLIDI TOTALI	72.5 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 3 anni.
Dopo aver aperto il vaso, Ovissimo deve essere consumato nel giro di poche ore, oppure mantenuto in frigorifero.

IMBALLAGGIO – PALLETTIZZAZIONE

PESO NETTO:	IMBALLAGGIO PRIMARIO:	IMBALLAGGIO SECONDARIO:
1.1 Kg	VASI IN VETRO	CARTONE DA 6 VASI

DATI PALLETIZZAZIONE: DIMENSIONI CARTONE (cm) 20*39*17 N° SCATOLE PER PIANO 12

CAMION: N° PIANI PALLET - 9 N° CARTONI PER PALLET - 108 ALTEZZA BANCALE - 168

CONTAINER: N° PIANI PALLET - 10 N° CARTONI PER PALLET - 120 ALTEZZA BANCALE - 185

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.