

**DESCRIZIONE PRODOTTO**

<b>ASPETTO:</b>	Preparato semilavorato in polvere per decorazioni.
<b>CARATTERISTICHE:</b>	Additivo alimentare per decorazioni, destinato esclusivamente all'industria, di cui è vietata la vendita per il consumo diretto.
<b>REQUISITI GENERALI:</b>	Questo prodotto è in accordo con la legislazione vigente in relazione alla sua destinazione d'uso.

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

Agente di carica: E 953.

<b>ALLERGENI</b>	<b>Assenza</b>	<b>Presenza certa (tra gli ingredienti)</b>	<b>Presenza possibile di tracce</b>
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 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 <sub>2</sub> totale	X		
Lupini e prodotti a base di lupini	X		
Molluschi e prodotti a base di molluschi	X		
<b>La Ditta PreGel garantisce la dichiarazione "senza glutine (gluten-free)" esclusivamente sui prodotti a confezione originale e integra.</b>			

**PARAMETRI ORGANOLETTICI**

<b>SAPORE</b>	Insapore	<b>COLORE</b>	Bianco
<b>ODORE</b>	Inodore	<b>ASPETTO</b>	Polvere

**PARAMETRI CHIMICO - FISICI**

Aw	-	Bx°	-
pH	-	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)**

<b>ENERGIA</b>	<b>975 kJ / 233 kcal</b>
GRASSI	< 0.2 g
- DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	< 0.1 g
CARBOIDRATI	97.0 g
- DI CUI ZUCCHERI	< 0.5 g
PROTEINE	< 0.2 g
SALE	< 0.01 g

**MODALITA' D'USO**

PER REALIZZARE PICCOLI OGGETTI COLATI: sciogliere completamente Magic Sugar in forno a microonde oppure sul fornello.

PER REALIZZARE LAVORI SOFFIATI O TIRATI: sciogliere sul fuoco 1000 g di Magic Sugar a 180°C, fermare la cottura immergendo il contenitore in acqua fredda, aggiungere 20-30 g di acqua a piccole quantità, versare su Silpat e lavorare.

**Attenzione:** Un consumo eccessivo può avere effetti lassativi.

**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**

<b>PESO NETTO:</b> 2.0 Kg	<b>IMBALLAGGIO PRIMARIO:</b> SACCHETTI IN PET/ALU/PE	<b>IMBALLAGGIO SECONDARIO:</b> CARTONE DA 4 SACCHETTI
------------------------------	---	--

**DATI PALLETIZZAZIONE:** DIMENSIONI CARTONE (cm) 19\*39\*30 N° SCATOLE PER PIANO 12

**CAMION:** N° PIANI PALLET - 5 N° CARTONI PER PALLET - 60 ALTEZZA BANCALE - 165

**CONTAINER:** N° PIANI PALLET - 6 N° CARTONI PER PALLET - 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.