

**DESCRIZIONE PRODOTTO**

<b>ASPETTO:</b>	Pasta concentrata per pasticceria.
<b>CARATTERISTICHE:</b>	Preparato semilavorato in pasta per prodotti dolciari al gusto di zabajone. Questa pasta è particolarmente indicata per dare sapore a tutte le specialità di pasticceria, come panna montata, creme al burro, ganaches, praline, desserts e creme di pasticceria in generale, destinata 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)

Vino bianco e di Porto, zucchero, **tuorli d'uovo, uova**, aromi.

<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		

**La Ditta PreGel garantisce la dichiarazione "senza glutine (gluten-free)" esclusivamente sui prodotti a confezione originale e integra.**

**PARAMETRI ORGANOLETTICI**

<b>SAPORE</b>	Tipico di zabajone	<b>COLORE</b>	Giallo scuro
<b>ODORE</b>	Tipico di zabajone	<b>ASPETTO</b>	Pasta densa e omogenea

**PARAMETRI CHIMICO – FISICI**

Aw	0.898 ± 0.025	Bx°	44.50 ± 1.00
pH	4.75 ± 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)**

<b>ENERGIA</b>	<b>1113 kJ / 266 kcal</b>
GRASSI	4.3 g
- DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	2.6 g
CARBOIDRATI	33.6 g
- DI CUI ZUCCHERI	29.8 g
PROTEINE	3.1 g
SALE	0.17 g

**MODALITA' D'USO****DOSAGGIO:**

- Panna o creme	1 Kg
- Pannacrema	100 g

**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> 1.1 Kg	<b>IMBALLAGGIO PRIMARIO:</b> BARATTOLO IN PE	<b>IMBALLAGGIO SECONDARIO:</b> CARTONE DA 6 BARATTOLI
------------------------------	---	--

**DATI PALLETIZZAZIONE:** DIMENSIONI CARTONE (cm) 21\*33\*16 N° SCATOLE PER PIANO 12

**CAMION:** N° PIANI PALLET - 9 N° CARTONI PER PALLET - 108 ALTEZZA BANCALE - 159

**CONTAINER:** N° PIANI PALLET - 10 N° CARTONI PER PALLET - 120 ALTEZZA BANCALE - 175

**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.