

DESCRIZIONE PRODOTTO

ASPETTO:	Pasta concentrata per pasticceria.
CARATTERISTICHE:	Preparato semilavorato in pasta per prodotti dolciari al gusto di Tiramisu'. 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.
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)

Vino, zucchero, **uova**, sciroppo di glucosio, aromi (inclusa caffeina), **olio vegetale (arachidi)**, **croccante di nocciole**, **proteine della soia**.

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 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		NOCCIOLE	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 Tiramisù	COLORE	Marrone
ODORE	Tipico di Tiramisù	ASPETTO	Pasta densa e omogenea

PARAMETRI CHIMICO – FISICI

Aw	0.900 ± 0.025	Bx°	47.50 ± 1.00
pH	4.70 ± 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	1176 kJ / 281 kcal
GRASSI	6.3 g
- DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	2.0 g
CARBOIDRATI	33.9 g
- DI CUI ZUCCHERI	29.0 g
PROTEINE	2.7 g
SALE	0.07 g

MODALITA' D'USO

DOSAGGIO:	
- Panna o creme	1 Kg
- Pannacrema	70-120 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

PESO NETTO: 1.1 Kg	IMBALLAGGIO PRIMARIO: BARATTOLO IN PE	IMBALLAGGIO SECONDARIO: 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.