

DESCRIZIONE PRODOTTO

ASPETTO:	Preparato semilavorato in polvere.
CARATTERISTICHE:	Preparato semilavorato in polvere per prodotti dolciari, destinato esclusivamente all'industria, di cui è vietata la vendita per il consumo diretto. Preparato per la produzione di mousse, bavaresi, e dessert con consumo a temperatura positiva al sapore di mascarpone.
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)

Zucchero, maltodestrina, **latte scremato in polvere**, gelatina bovina, destrosio, **mascarpone in polvere**, aromi, addensanti: E 401, E 407, E 412.

ALLERGENI

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 mascarpone	COLORE	Bianco
ODORE	Tipico di mascarpone	ASPETTO	Polvere

PARAMETRI CHIMICO - FISICI

Aw	-	Bx°	-
pH	-	UMIDITA' (%)	-

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

CARICA BATTERICA TOTALE(30°C)	< 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	1624 / 388 (kJ / kcal)
GRASSI	0.5 g
- DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0.4 g
CARBOIDRATI	77.8 g
- DI CUI ZUCCHERI	57.9 g
PROTEINE	18.1 g
SALE	0.29 g

MODALITA' D'USO

Dosaggio:

- Tiramisu'-Tirapone®	215 g
- Latte	100 g
- Ovissimo PreGel	100 g
- Panna	1 litro (800 ml + 200 ml)

Disperdere Tirapone nel latte caldo (60°C ca.) e in 200 mL di panna quindi aggiungere Ovissimo e mescolare accuratamente. In una planetaria, montare 800 ml di panna. Incorporare delicatamente il tutto alla panna montata fino ad ottenere un composto omogeneo e cremoso.
Porre il dessert in frigorifero per almeno 1 ora per stabilizzare il prodotto. Conservare e consumare il dessert a + 4°C.
All'occorrenza è possibile conservare il dessert a - 20°C e riportarlo a temperatura positiva prima del consumo.

PARAMETRI DI BILANCIAMENTO (per 100 g di prodotto)

ZUCCHERI (escluso lattosio)	-
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 36 mesi.

IMBALLAGGIO - PALLETTIZZAZIONE

PESO NETTO:	IMBALLAGGIO PRIMARIO:	IMBALLAGGIO SECONDARIO:
1,5 kg	SACCHETTO IN PET/ALU/PE	CARTONE DA 4 SACCHETTI
DATI PALLETTIZZAZIONE:		
<i>DIMENSIONI CARTONE (cm)</i>	19X39X30	<i>N° SCATOLE PER PIANO</i> 12
	<i>N° PIANI PALLET</i>	<i>N° CARTONI PER PALLET</i>
CAMION:	5	60
CONTAINER:	6	72
AEREO:	4	48
		<i>ALTEZZA BANCALE (cm)</i>
		165
		195
		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.