

DESCRIZIONE PRODOTTO

ASPETTO:	Preparato semilavorato in polvere di colore bianco inodore e insapore.
CARATTERISTICHE:	Preparato semilavorato in polvere per prodotti dolciari in particolare per la produzione di desserts leggeri e delicati anche da carrello, che non cadono a temperatura positiva e mantengono un taglio netto e preciso, 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)

Zucchero, destrosio, gelatina bovina, **latte scremato in polvere**, amido modificato.

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	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	Insapore	COLORE	Bianco
ODORE	Inodore	ASPETTO	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)

ENERGIA	1620 kJ / 387 kcal
GRASSI	<0.2 g
- DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	<0.1 g
CARBOIDRATI	85.9 g
- DI CUI ZUCCHERI	82.4 g
PROTEINE	10.4 g
SALE	0.21 g

MODALITA' D'USO

Dosaggio :

- Soffiopan Neutro	200 g
- Acqua (30-40°C)	270 g
- Panna	1 L

Disperdere Soffiopan Neutro in acqua. Montare la panna. Incorporare delicatamente la panna montata al Soffiopan Neutro fino ad ottenere un composto omogeneo e cremoso. Per ottenere i vari gusti, aggiungere Paste Classiche o Pannacrema PreGel nei dosaggi consigliati. 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	-
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: 1.5 Kg	IMBALLAGGIO PRIMARIO: SACCHETTI IN PET/ALU/PE	IMBALLAGGIO SECONDARIO: CARTONE DA 4 SACCHETTI
------------------------------	---	--

DATI PALLETIZZAZIONE: DIMENSIONI CARTONI (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.