

### DESCRIZIONE PRODOTTO

<b>ASPETTO:</b>	Preparato semilavorato in pasta.
<b>CARATTERISTICHE:</b>	Preparato semilavorato in pasta per guarnizioni e decorazioni al gusto di fragola, 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.
<b>INDICAZIONI:</b>	Gluten free.

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

Sciroppo di glucosio, zucchero, succo di fragola (10%), aromi, acidificante: E 330, addensante: E 440i, conservante: E 202, coloranti: E 129, E 171, antiossidante: E 307.  
E 129: Può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini.

### 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 <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 fragola	<b>COLORE</b>	Rosso
<b>ODORE</b>	Tipico di fragola	<b>ASPETTO</b>	Pasta densa ed omogenea

### PARAMETRI CHIMICO - FISICI

<b>Aw</b>	0,850 ± 0,025	<b>Bx°</b>	63,00 ± 1,00
<b>pH</b>	3,40 ± 0,50	<b>UMIDITA' (%)</b>	-

### 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)

<b>ENERGIA</b>	<b>1059 / 253 (kJ / kcal)</b>
GRASSI	< 0.2 g
- DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	< 0.1 g
CARBOIDRATI	59.0 g
- DI CUI ZUCCHERI	43.1 g
PROTEINE	< 0.2 g
SALE	0.25 g

### MODALITA' D'USO

Prelevare la quantità di glassa necessaria e mescolare con una spatola pulita fino ad ottenere la fluidità ottimale per il glassaggio, senza far incorporare aria al prodotto. Nel caso in cui la glassa risulti densa, è possibile aggiungere acqua minerale (pari massimo al 5-10% del prodotto da utilizzare). Prelevare il dolce perfettamente congelato. Procedere con il glassaggio del dolce ed eliminare la glassa in eccesso con l'aiuto di una spatola. Per stabilizzare la glassa, mettere il dolce a -18°C per almeno 2 ore. Utilizzare come decorazione sul dessert con un dosaggio del 10% sul prodotto finito. In caso di mousse e bavaresi consumare a temperatura positiva (4°C), in caso di semifreddi consumare a temperatura negativa (-18°C).

### 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 24 mesi.

### IMBALLAGGIO - PALLETTIZZAZIONE

<b>PESO NETTO:</b>	<b>IMBALLAGGIO PRIMARIO:</b>	<b>IMBALLAGGIO SECONDARIO:</b>	
3,0 kg	SECCHIELLO IN PP	CARTONE DA 2 SECCHIELLI	
<b>DATI PALLETTIZZAZIONE:</b>			
<i>DIMENSIONI CARTONE (cm)</i>	20,5*40,5*15,5	<i>N° SCATOLE PER PIANO</i>	12
	<i>N° PIANI PALLET</i>	<i>N° CARTONI PER PALLET</i>	<i>ALTEZZA BANCALE (cm)</i>
<b>CAMION:</b>	9	108	154,5
<b>CONTAINER:</b>	10	120	170

**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.