

PreGel

Your passion. Our ingredients.

Via Comparoni,64
42122- Reggio Emilia
Tel.0522/394211
Fax.0522/394305
E-mail: pregel@pregel.it

Scheda Tecnica
GLASSA EVOLUTION
al gusto di cioccolato
CIOCCOLATO
(Gluten Free)

ST-34402

Rev. 7 del 26/01/17

Pag. 1/2

DESCRIZIONE PRODOTTO

ASPETTO:	Preparato semilavorato in pasta per guarnizioni e decorazioni al gusto di cioccolato.
CARATTERISTICHE:	Glassa pronta per glassare a specchio dolci da consumare a +4°C o semifreddi, 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)

Sciroppo di zucchero (zucchero, acqua), sciroppo di glucosio, cacao magro, amido modificato, acidificante: E 330, aromi, conservante: E 202, antiossidante: E 307.

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</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 cioccolato	COLORE	Marrone
ODORE	Tipico di cioccolato	ASPETTO	Pasta densa ed omogenea

PARAMETRI CHIMICO – FISICI

Aw	0.805 ± 0.025	Bx°	72.50 ± 1.00
pH	5.40 ± 0.50	UMIDITA'	-

PreGel

Your passion. Our ingredients.

Via Comparoni,64
42122- Reggio Emilia
Tel.0522/394211
Fax.0522/394305
E-mail: pregel@pregel.it

Scheda Tecnica
GLASSA EVOLUTION
al gusto di cioccolato
CIOCCOLATO
(Gluten Free)

ST-34402

Rev. 7 del 26/01/17

Pag. 2/2

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	1101 kJ / 263 kcal
GRASSI	1.4 g
- DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0.9 g
CARBOIDRATI	58.3 g
- DI CUI ZUCCHERI	35.6 g
PROTEINE	3.7 g
SALE	0.15 g

MODALITA' D'USO

Scaldare la glassa alla temperatura di 42-45°C in forno a microonde o a bagnomaria, mescolando il minimo indispensabile per evitare di inglobare aria. Togliere il dolce già decerchiato dal congelatore immediatamente prima del glassaggio ed eliminare la leggera patina di brina presente sulla superficie. Glassare dal centro verso il bordo, livellando delicatamente e rapidamente la glassa e congelare a -18°C. Scongelare il dolce prima di servirlo, mantenendolo a +4°C per alcune ore. Per ottenere i migliori risultati si consiglia di scegliere sempre con attenzione l'abbinamento tra il colore e il sapore del dolce e quello del glassaggio in modo da armonizzarlo.

Nel caso la glassa, una volta sciolta, risultasse troppo densa, aggiungere ca. 40 g/Kg di acqua.

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 2 anni. Una volta aperto, il prodotto va conservato in frigorifero.

IMBALLAGGIO – PALLETTIZZAZIONE

PESO NETTO: 3 Kg	IMBALLAGGIO PRIMARIO: SECCHIELLI IN PP CON BARRIERA EVOH	IMBALLAGGIO SECONDARIO: CARTONE DA 2 SECCHIELLI
----------------------------	--	---

DATI PALLETTIZZAZIONE: DIMENSIONI CARTONE (cm) 20*39*17 N° SCATOLE PER PIANO 12

CAMION: N° PIANI PALLET - 9 N° CARTONI PER PALLET - 108 ALTEZZA BANCALE - 168

CONTAINER: N° PIANI PALLET - 10 N° CARTONI PER PALLET - 120 ALTEZZA BANCALE - 185

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.