

### DESCRIZIONE PRODOTTO

<b>ASPETTO:</b>	Preparato semilavorato in pasta.
<b>CARATTERISTICHE:</b>	Preparato semilavorato in pasta per gelato al gusto di Nocciola, 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)

**Nocciole (99,9%),** antiossidante: E 307.

### 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		Nocciole	Altra frutta a guscio
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 nocciola	<b>COLORE</b>	Nocciola
<b>ODORE</b>	Tipico di nocciola	<b>ASPETTO</b>	Pasta fluida

### PARAMETRI CHIMICO - FISICI

<b>Aw</b>	-	<b>Bx°</b>	-
<b>pH</b>	-	<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>3026 / 723 (kJ / kcal)</b>
GRASSI	69.7 g
- DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	6.0 g
CARBOIDRATI	7.1 g
- DI CUI ZUCCHERI	4.3 g
PROTEINE	16.1 g
SALE	0.15 g

**MODALITA' D'USO**

Dosaggio in gelateria: gr. 80-120 per kg 1 di miscela	In pasticceria: per mousse, semifreddi, ecc.
---	--

**PARAMETRI DI BILANCIAMENTO (per 100 g di prodotto)**

ZUCCHERI (escluso lattosio)	4.3
GRASSI	69.7
SOLIDI DEL LATTE MAGRO	/
SOLIDI TOTALI	99.3

**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>
5,0 kg	SECCHIELLO IN PP	CARTONE DA 2 SECCHIELLI

**DATI PALLETTIZZAZIONE:**

<i>DIMENSIONI CARTONE (cm)</i>	<i>20X40X25</i>	<i>N° SCATOLE PER PIANO</i>		<i>12</i>
	<i>N° PIANI PALLET</i>	<i>N° CARTONI PER PALLET</i>	<i>ALTEZZA BANCALE (cm)</i>	
<b>CAMION:</b>	6	72	165	
<b>CONTAINER:</b>	7	84	190	
<b>AEREO:</b>	4	48	115	

**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.