

DESCRIZIONE PRODOTTO

ASPETTO:	Glassa compatta su grasso con colore e sapore tipico di cioccolato bianco.
CARATTERISTICHE:	Preparato semilavorato in pasta per decorazioni al gusto di cioccolato bianco. Prodotto per farcire torte e pasticceria mignon, accoppiare o ricoprire biscotti, ricoprire bignè, insaporire creme, decorare a cornetto e per ricoprire torte da conservare e consumare a temperatura ambiente; 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)

Grassi vegetali totalmente idrogenati (cocco, babacu, **arachidi**), zucchero, **latte in polvere**, sciroppo di glucosio, aromi, emulsionante: E 322, 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 L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoiensis</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 bianco	COLORE	Avorio
ODORE	Tipico di cioccolato bianco	ASPETTO	Pasta grassa densa ed omogenea

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	2466 kJ / 589 kcal
GRASSI	38.9 g
- DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	32.1 g
CARBoidRATI	52.6 g
- DI CUI ZUCCHERI	38.8 g
PROTEINE	5.5 g
SALE	0.31 g

MODALITA' D'USO

Prelevare dal secchiello la quantità necessaria all'impiego e scaldare a circa 30-32°C in forno a microonde o a bagnomaria. Se la glassa nel secchiello si presenta troppo dura da prelevare scaldare l'intero secchiello in microonde per pochi secondi al fine di rendere più agevole il prelievo della quantità necessaria all'uso.

Per il glassaggio di torte: versare la glassa dal centro della torta verso il bordo livellando delicatamente e rapidamente. Lasciare asciugare prima di decorare.

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.

IMBALLAGGIO – PALLETTIZZAZIONE

PESO NETTO: 3 Kg	IMBALLAGGIO PRIMARIO: SECCHIELLI IN PP CON BARRIERA EVOH	IMBALLAGGIO SECONDARIO: CARTONE DA 2 SECCHIELLI
DATI PALLETIZZAZIONE: DIMENSIONI CARTONE (cm) 20*39*17 N° SCATOLO 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.