

DESCRIZIONE PRODOTTO

ASPETTO:	Pasta di colore, odore e sapore tipico di cioccolato.
CARATTERISTICHE:	Preparato semilavorato in pasta al gusto di cioccolato per la decorazione di prodotti dolciari; 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 glucosio, sciroppo di zucchero (zucchero, acqua), cacao magro, aromi, acidificante: E 507, emulsionante: E 322.

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	Tipico di cioccolato	COLORE	Marrone scuro
ODORE	Tipico di cioccolato	ASPETTO	Pasta fluida e omogenea

PARAMETRI CHIMICO – FISICI

Aw	0.760 ± 0.025	Bx°	74.50 ± 1.00
pH	5.00 ± 0.50	UMIDITA'	-

**SALSA DESSERT TOPPING
AL GUSTO DI CIOCCOLATO
(Gluten Free)****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	1306 kJ / 312 kcal
GRASSI	0.8 g
- DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0.6 g
CARBOIDRATI	67.2 g
- DI CUI ZUCCHERI	54.3 g
PROTEINE	1.5 g
SALE	0.09 g

MODALITA' D'USO

DOSAGGIO IN GELATERIA: a piacere

DOSAGGIO IN PASTICCERIA: a piacere

Il Topping va utilizzato esclusivamente come decorazione per prodotti dolciari.
Agitare fortemente prima dell'uso.

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 Kg

IMBALLAGGIO PRIMARIO:

BOTTIGLIA IN PE

IMBALLAGGIO SECONDARIO:

CARTONE DA 6 BOTTIGLIE

DATI PALLETTIZZAZIONE: DIMENSIONI CARTONE (cm) 16*24*25 N° SCATOLE PER PIANO 21**CAMION:** N° PIANI PALLET - 6

N° CARTONI PER PALLET - 126

ALTEZZA BANCALE - 165

CONTAINER: N° PIANI PALLET - 7

N° CARTONI PER PALLET - 147

ALTEZZA BANCALE - 190

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.