

DESCRIZIONE PRODOTTO

ASPETTO:	Preparato semilavorato in pasta.
CARATTERISTICHE:	Preparato semilavorato in pasta al gusto di Caramel per la decorazione di prodotti dolciari, destinato esclusivamente all'industria, di cui è vietata la vendita per il consumo diretto. La Salsa Dessert Topping Caramel va utilizzata come decorazione.
REQUISITI GENERALI:	Questo prodotto è in accordo con la legislazione vigente in relazione alla sua destinazione d'uso.
INDICAZIONI:	Gluten free.

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

Sciroppo di glucosio, zucchero caramellizzato (40%), zucchero, aromi, addensante: E 440i.

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 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 caramel	COLORE	Marrone scuro
ODORE	Tipico di caramel	ASPETTO	Pasta fluida ed omogenea

PARAMETRI CHIMICO - FISICI

Aw	0,770 ± 0,025	Bx°	72,75 ± 1,00
pH	2,80 ± 0,50	UMIDITA' (%)	-

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)

ENERGIA	913 / 218 (kJ / kcal)
GRASSI	< 0.2 g
- DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	< 0.1 g
CARBOIDRATI	53.8 g
- DI CUI ZUCCHERI	53.6 g
PROTEINE	< 0.2 g
SALE	0.04 g

MODALITA' D'USO

DOSAGGIO IN GELATERIA: a piacere	DOSAGGIO IN PASTICCERIA: a piacere
La Salsa Dessert Topping Caramel va utilizzata come decorazione per prodotti dolciari.	
Agitare fortemente prima dell'uso.	

PARAMETRI DI BILANCIAMENTO (per 100 g di prodotto)

ZUCCHERI (escluso lattosio)	-
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 36 mesi.

IMBALLAGGIO - PALLETTIZZAZIONE

PESO NETTO:	IMBALLAGGIO PRIMARIO:	IMBALLAGGIO SECONDARIO:
1,0 kg	BOTTIGLIA IN PE	CARTONE DA 6 BOTTIGLIE
DATI PALLETTIZZAZIONE:		
<i>DIMENSIONI CARTONE (cm)</i>	16,5X24,5X25,5	<i>N° SCATOLE PER PIANO</i> 21
	<i>N° PIANI PALLET</i>	<i>N° CARTONI PER PALLET</i>
		<i>ALTEZZA BANCALE (cm)</i>
CAMION:	6	126
		168
CONTAINER:	7	147
		193,5
AEREO:	4	84
		117

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.