

**DESCRIZIONE PRODOTTO**

<b>ASPETTO:</b>	Preparato semilavorato in polvere per prodotti da forno.
<b>CARATTERISTICHE:</b>	Il prodotto è 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.

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

Zucchero, amido modificato, **latte scremato in polvere**, grassi vegetali totalmente idrogenati (cocco), sciroppo di glucosio disidratato, **formaggio in polvere (latte) (6%)**, acidificante: E 330, addensanti: E 407, E 450i, aromi, conservante: E 202, emulsionanti: E 471, E 472b, E 477.

**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 <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>	Delicato di formaggio	<b>COLORE</b>	Da bianco a leggermente paglierino
<b>ODORE</b>	Di formaggio	<b>ASPETTO</b>	Polvere

**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)**

<b>ENERGIA</b>	<b>1888 kJ / 451 kcal</b>
GRASSI	12.5 g
- DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	10.9 g
CARBOIDRATI	76.9 g
- DI CUI ZUCCHERI	48.4 g
PROTEINE	5.6 g
SALE	0.61 g

**MODALITA' D'USO**

Dosaggio:

- Cheese cake mix	250 g
- Latte	500 g
- Ricotta	250 g
- Uova	n° 3

Mescolare tutti gli ingredienti in una planetaria, utilizzando la frusta, a velocità media per il tempo necessario ad amalgamare il tutto. E' possibile aggiungere a piacere fino a 200 g di uvetta, cioccolato, frutta fresca o sciropata, ecc.

Versare l'impasto ottenuto in uno stampo in cui è stato precedentemente inserito alla base un disco cotto di pasta frolla. Cuocere in forno ventilato a 150°C per 35-40 minuti ca.

**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**

<b>PESO NETTO:</b> 1.5 Kg	<b>IMBALLAGGIO PRIMARIO:</b> SACCHETTI IN PET/ALU/PE	<b>IMBALLAGGIO SECONDARIO:</b> CARTONE DA 8 SACCHETTI
------------------------------	---	--

**DATI PALLETTIZZAZIONE:** DIMENSIONI CARTONE (cm) 29\*39\*30    N° SCATOLE PER PIANO 8

**CAMION:** N° PIANI PALLET - 5                      N° CARTONI PER PALLET- 40                      ALTEZZA BANCALE - 165

**CONTAINER:** N° PIANI PALLET - 6                      N° CARTONI PER PALLET- 48                      ALTEZZA BANCALE - 195

**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.