

DESCRIZIONE PRODOTTO

| | |
|----------------------------|--|
| ASPETTO: | Prodotto semilavorato per gelateria e pasticceria. |
| CARATTERISTICHE: | Prodotto semilavorato per gelateria e pasticceria al gusto di cacao, destinato esclusivamente all'industria, di cui è vietata la vendita per il consumo diretto. PRODOTTO PRONTO ALL'USO PER APPLICAZIONI IN GELATERIA E PASTICCERIA. |
| REQUISITI GENERALI: | Questo prodotto è in accordo con la legislazione vigente in relazione alla sua destinazione d'uso. |
| INDICAZIONI: | |

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

Biscotti (**farina di frumento**, zucchero, grasso vegetale (palma), cacao magro (3%), **burro**, **latte scremato in polvere**, sciroppo di glucosio, **uova**, agenti lievitanti: E 503ii, E 500ii, aromi, sale), zucchero, grassi vegetali (girasole, cocco, cacao), cacao magro (4%), **latte scremato in polvere**, sciroppo di glucosio disidratato, emulsionante: **E 322 (soia)**, aromi, antiossidanti: E 304, E 306.

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 | | | 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 ₂ totale | X | | |
| Lupini e prodotti a base di lupini | X | | |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi | X | | |

PARAMETRI ORGANOLETTICI

| | | | |
|---------------|-------|----------------|---------------------|
| SAPORE | Cacao | COLORE | Marrone |
| ODORE | Cacao | ASPETTO | Crumble di biscotto |

PARAMETRI CHIMICO - FISICI

| | | | |
|-----------|---|---------------------|---|
| Aw | - | Bx° | - |
| pH | - | 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 | 2085 / 498 (kJ / kcal) |
| GRASSI | 24.4 g |
| - DI CUI ACIDI GRASSI SATURI | 9.3 g |
| CARBOIDRATI | 62.0 g |
| - DI CUI ZUCCHERI | 34.5 g |
| PROTEINE | 6.0 g |
| SALE | 0.52 g |

MODALITA' D'USO

PRODOTTO PRONTO ALL'USO PER APPLICAZIONI IN GELATERIA E PASTICCERIA.

Modo d'impiego: utilizzare a temperatura ambiente. Mescolare bene l'intero quantitativo di prodotto per prelevarne una quantità con caratteristiche omogenee.

Prelevare CrumbOlè con un cucchiaino e compattarlo nel fondo dell'anello per creare la base della torta. Mettere in abbattitore per alcuni minuti fino a quando il prodotto risulti essere indurito. Successivamente aggiungere il gelato o altro dessert. E' inoltre possibile utilizzare CrumbOlè per realizzare inserti croccanti e decorazioni su gelato/semifreddo/mousse/bavaresi/frappè/prodotti da forno.

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 18 mesi.

IMBALLAGGIO - PALLETTIZZAZIONE

| | | |
|--------------------|------------------------------|--------------------------------|
| PESO NETTO: | IMBALLAGGIO PRIMARIO: | IMBALLAGGIO SECONDARIO: |
| 3,5 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> | |
| CAMION: | 6 | 72 | 165 | |
| CONTAINER: | 7 | 84 | 190 | |
| AEREO: | 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.