

### DESCRIZIONE PRODOTTO

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

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

Biscotti (**farina di frumento**, zucchero, olio vegetale (cocco), **burro**, sale, aromi), zucchero, grassi vegetali (girasole, cocco, cacao), **latte scremato in polvere**, sciroppo di glucosio disidratato, **mandorle**, 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		Mandorle	Altra 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 <sub>2</sub> totale	X		
Lupini e prodotti a base di lupini	X		
Molluschi e prodotti a base di molluschi	X		

### PARAMETRI ORGANOLETTICI

<b>SAPORE</b>	Mandorla e vaniglia	<b>COLORE</b>	Giallo chiaro
<b>ODORE</b>	Mandorla e vaniglia	<b>ASPETTO</b>	Crumble di biscotto

### PARAMETRI CHIMICO - FISICI

<b>Aw</b>	-	<b>Bx°</b>	-
<b>pH</b>	-	<b>UMIDITA' (%)</b>	-

### 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)

<b>ENERGIA</b>	<b>2202 / 526 (kJ / kcal)</b>
GRASSI	27.5 g
- DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	12.5 g
CARBOIDRATI	61.4 g
- DI CUI ZUCCHERI	34.0 g
PROTEINE	5.9 g
SALE	0.26 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

<b>PESO NETTO:</b>	<b>IMBALLAGGIO PRIMARIO:</b>	<b>IMBALLAGGIO SECONDARIO:</b>
3,5 kg	SECCHIELLO IN PP	CARTONE DA 2 SECCHIELLI

#### DATI PALLETTIZZAZIONE:

DIMENSIONI CARTONE (cm)	20X40X25	N° SCATOLE PER PIANO		12
	N° PIANI PALLET	N° CARTONI PER PALLET	ALTEZZA BANCALE (cm)	
<b>CAMION:</b>	6	72	165	
<b>CONTAINER:</b>	7	84	190	
<b>AEREO:</b>	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.