

**DESCRIZIONE PRODOTTO**

<b>ASPETTO:</b>	Glassa compatta con colore e sapore tipico di cioccolato bianco.
<b>CARATTERISTICHE:</b>	Preparato semilavorato in pasta per guarnizioni e decorazioni al gusto di cioccolato bianco, 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)

Sciropo di glucosio, zucchero, aromi, cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, **latte in polvere, latte scremato in polvere**), addensante: E 440i, coloranti: E 160a, E 171, acidificanti: E 330, E 507, conservante: E 202, antiossidante: E 307.

<b>ALLERGENI</b>	<b>Assenza</b>	<b>Presenza certa (tra gli ingredienti)</b>	<b>Presenza possibile di tracce</b>
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>	Tipico di cioccolato bianco	<b>COLORE</b>	Bianco-Avorio
<b>ODORE</b>	Tipico di cioccolato bianco	<b>ASPETTO</b>	Pasta densa ed omogenea

**PARAMETRI CHIMICO – FISICI**

Aw	0.830 ± 0.025	Bx°	63.00 ± 1.00
pH	4.30 ± 0.50	UMIDITA'	-

**PreGel**

Your passion. Our ingredients.

Via Comparoni,64  
42122- Reggio Emilia  
Tel.0522/394211  
Fax.0522/394305  
E-mail: pregel@pregel.it

Scheda Tecnica  
**SMART GLAZE**  
 (glassa con procedimento a freddo)  
**CIOCCOBIANCO**  
 (Gluten Free)  
 (Palm oil free)

**ST- 96602**

Rev. 1 del 12/03/18

Pag. 2/2

**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>1072 kJ / 256 kcal</b>
GRASSI	0.3 g
- DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0.1 g
CARBOIDRATI	59.6 g
- DI CUI ZUCCHERI	43.6 g
PROTEINE	<0.2 g
SALE	0.13 g

**MODALITA' D'USO**

Prelevare la quantità di glassa necessaria e mescolare con una spatola pulita fino ad ottenere la fluidità ottimale per il glassaggio, senza far incorporare aria al prodotto. Nel caso in cui la glassa risulti densa, è possibile aggiungere acqua minerale (pari massimo al 5-10% del prodotto da utilizzare). Prelevare il dolce perfettamente congelato. Procedere con il glassaggio del dolce ed eliminare la glassa in eccesso con l'aiuto di una spatola. Per stabilizzare la glassa, mettere il dolce a -18°C per almeno 2 ore. Utilizzare come decorazione sul dessert con un dosaggio del 10% sul prodotto finito. In caso di mousse e bavaresi consumare a temperatura positiva (4°C), in caso di semifreddi consumare a temperatura negativa (-18°C).

**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 2 anni.

**IMBALLAGGIO – PALLETTIZZAZIONE**

<b>PESO NETTO:</b> 3 Kg	<b>IMBALLAGGIO PRIMARIO:</b> SECCHIELLI IN PP	<b>IMBALLAGGIO SECONDARIO:</b> CARTONE DA 2 SECCHIELLI
----------------------------	--	---

**DATI PALLETTIZZAZIONE:** DIMENSIONI CARTONE (cm) 20\*39\*17    N° SCATOLE PER PIANO 12

**CAMION:** N° PIANI PALLET - 9                      N° CARTONI PER PALLET - 108                      ALTEZZA BANCALE - 168

**CONTAINER:** N° PIANI PALLET - 10                      N° CARTONI PER PALLET - 120                      ALTEZZA BANCALE - 185

**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.