

Scheda Tecnica

FARCITURA FRAGOLA N

ST-31926

Rev. 5.0 del
05/07/2019

Pag. 1/2

DESCRIZIONE PRODOTTO

ASPETTO:	Preparato semilavorato in pasta.
CARATTERISTICHE:	Preparato semilavorato in pasta al gusto di Fragola per la decorazione di prodotti dolciari. Prodotto pastorizzato, destinato esclusivamente all'industria, di cui è vietata la vendita per il consumo diretto.
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)

Fragole (38%), sciroppo di zucchero (zucchero, acqua), sciroppo di glucosio, gelificante: E 440i, acidificante: E 330, aromi, conservante: E 202, coloranti: E 120, E 160a.

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 fragola	COLORE	Rosso
ODORE	Tipico di fragola	ASPETTO	Pasta liscia ed omogenea

PARAMETRI CHIMICO - FISICI

Aw	0,925 ± 0,025	Bx°	50,00 ± 1,00
pH	3,00 ± 0,50	UMIDITA' (%)	-

Scheda Tecnica
FARCITURA FRAGOLA N**ST-31926**Rev. 5.0 del
05/07/2019

Pag. 2/2

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	825 / 197 (kJ / kcal)
GRASSI	< 0.2 g
- DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	< 0.1 g
CARBOIDRATI	47.6 g
- DI CUI ZUCCHERI	40.1 g
PROTEINE	1.1 g
SALE	0.10 g

MODALITA' D'USO

In caso di separazione del prodotto, mescolare dal fondo con una spatola asciutta e pulita.

La Farcitura Fragola va utilizzata come decorazione di prodotti dolciari.

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 24 mesi.

Una volta aperta la confezione, richiudere e conservare in frigorifero per un massimo di 20 giorni.

IMBALLAGGIO - PALLETTIZZAZIONE

PESO NETTO:	IMBALLAGGIO PRIMARIO:	IMBALLAGGIO SECONDARIO:
1,15 kg	VASO IN VETRO	CARTONE DA 6 VASI

DATI PALLETTIZZAZIONE:

DIMENSIONI CARTONE (cm)	22,5X33,5X17	N° SCATOLE PER PIANO	11
	N° PIANI PALLET	N° CARTONI PER PALLET	ALTEZZA BANCALE (cm)
CAMION:	7	77	134
CONTAINER:	8	88	151
AEREO:	6	66	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.