



PRE GEL SPA
Sede legale: Via 11 Settembre 2001 nr.
5/A 42019 Arceto -
Scandiano (RE)
Birouri/Stabilizare:
Via Comparoni, 64
42122- Reggio Emilia (Italia)
Tel.: +39 0522 394211
Fax: +39 0522 394305
E-mail: info@pregel.com

Fișă tehnică CIOCCOLATINA BIANCA

ST-20072

Rev. 2.2 din data
de 01.09.2025

Pagina 1/2

DESCRIERE PRODUS

DESCRIERE:	Produs semifabricat sub formă de pastă.
CARACTERISTICI:	Produs semifabricat din pastă cu aromă de ciocolată albă pentru decorarea dulciurilor și a înghețatei; numai pentru uz industrial, nu este destinat vânzării pentru consum direct.
GENERAL CERINȚE:	Acest produs respectă legislația în vigoare referitoare la utilizarea sa.
INDICAȚII:	Fără gluten. Fără ulei de palmier.

INGREDIENTE (REG. UE nr. 1169/2011)

Zahăr, grăsime vegetală (floarea-soarelui), lapte praf degresat, ciocolată albă (zahăr, unt de cacao, lapte praf, lapte praf degresat), lapte praf, emulgator: lecitină E 322, arome, antioxidant: alfa-tocoferol E 307, sare, extracte vegetale.

ALERGENI

ALERGENI	Absență	Prezență (ca ingredient)	Posibila prezență a urmelor
Cereale care conțin gluten, și anume: grâu (cum ar fi grâu spelta și grâuul khorasan), secară, orz, ovăz sau tulpinile lor hibride și produse derivate	X		
Crustacee și produse derivate	X		
Ouă și produse derivate	X		
Pește și produse derivate	X		
Arahide și produse derivate			X
Soia și produse derivate			X
Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză)		X	
Nuci, și anume: migdale (<i>Amygdalus communis</i> L.), alune de pădure (<i>Corylus avellana</i>), nuci (<i>Juglans regia</i>), caju (<i>Anacardium occidentale</i>), nuci pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), nuci de Brazilia (<i>Bertholletia vera</i>), pistachio (P) Nuci de macadamia sau nuci de Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) și			Nuci
produse derivate Țelină și produse derivate	X		
Muștar și produse derivate	X		
Semințe de susan și produse derivate	X		
Dioxid de sulf și sulfiți în concentrații mai mari de 10 mg/kg sau 10 mg/litru, exprimate ca SO ₂	X		
Lupin și produse derivate	X		
Moluște și produse derivate	X		

Compania PreGel garantează declarația „fără gluten” exclusiv pentru produsele al căror ambalaj este original și intact.

DESCRIERE ORGANOLEPTICĂ

GUST	Ciocolată albă	CULOARE	Ciocolată albă
MIROS	Ciocolată albă	ASPECT	Pastă

PARAMETRI FIZICI ȘI CHIMICI

Ah	-	Bx°	-
pH-ul	-	UMIDITATE (%)	-



PRE GEL SPA
Sede legale: Via 11 Settembre 2001 nr.
5/A 42019 Arceto -
Scandiano (RE)
Birouri/Stabilizare:
Via Comparoni, 64
42122- Reggio Emilia (Italia)
Tel.: +39 0522 394211
Fax: +39 0522 394305
E-mail: info@pregel.com

Fișă tehnică CIOCCOLATINA BIANCA

ST-20072

Rev. 2.2 din data
de 01.09.2025

Pagina 2/2

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

NUMĂR TOTAL DE PLĂCI (30°C)	< 50000 ufc/g
COLIFORMI TOTALI	< 100 ufc/g
ESCHERICHIA COLI	< 10 ufc/g
STAFILOCOCC AURII	< 10 ufc/g
SALMONELLA	Absent în 25 g
DROJDIE ȘI MUCEI	< 1000 ufc/g

DECLARAȚIE NUTRIȚIONALĂ (la 100 g)

ENERGIE	2415 / 577 (kJ / kcal)
GRĂSIMI	33,2 grame
- DIN CARE ACIDII GRAȘI SATURAȚI	5,2 g
CARBOHIDRAȚI	55,8 grame
- DIN CARE ZAHĂRURI	55,8 grame
PROTEINĂ	5,1 g
SARE	0,17 g

Reg. (UE) 649/2019

Grăsimi trans/grăsimi	2%
-----------------------	----

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

O posibilă apariție a grăsimii la suprafață trebuie considerată un fenomen absolut normal.
Trebuie doar să amestecați produsul folosind o spatulă curată și uscată, până obțineți o compoziție complet omogenizată.

PARAMETRI DE ECHILIBRARE (la 100 g de produs)

ZAHĂRURI (cu excepția lactozei)	-
GRĂSIMI	-
SOLIDE DIN LAPTE DEGRESAT	-
TOTAL SOLIDE	-

DEPOZITARE - TERMEN DE CONSERVARE

Dacă este păstrat în ambalajul original și sigilat și depozitat într-un loc uscat și răcoros (15°C-20°C, RH% 65), produsul își va păstra starea originală timp de 18 luni.

AMBALAJ

GREUTATE NETĂ: AMBALAJ	PENTRU CONTACT CU ALIMENTELE:	AMBALAJ SECUNDAR:
3,0 kg	GĂLEATĂ PP	CUTIE CU 2 GĂLEȚE

DATE PALET:

DIMENSIUNI CARTON (cm)	20X39.5X15	NR. CUTII PE STRAT 12	
	NR. STRATURI / PALET	Nr. cutii/palet	ÎNĂLȚIMEA PALETULUI (cm)
CAMION:	11	132	180
RECIPIENT:	13	156	210
AVION:	9	108	150

NOTE: PreGel SpA își rezervă dreptul de a efectua orice modificare, atunci când este utilă, pentru a îmbunătăți caracteristicile produsului. Astfel de modificări vor fi indicate în această fișă tehnică și vor fi însoțite de DATA EMITERII și numărul REVIZIEI. Orice modificare a ingredientelor va fi raportată pe eticheta produsului.