



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

## SETAGEL® -VELLUTINA®

ST-70422

Rev. 0.0 din data  
de 21/08/2023

Pagina 1/2

### DESCRIEREA PRODUSULUI Pastă preamestecată

DESCRIERE:	semifinisată.
CARACTERISTICI:	Emulgator alimentar pentru înghețată și produse de patiserie, numai pentru uz industrial, nu este destinat vânzării pentru consum direct, a se adăuga numai la alimentele pentru care utilizarea sa este permisă.
GENERAL CERINȚE:	Acest produs respectă legislația în vigoare referitoare la utilizarea sa.
INDICAȚII:	Fără gluten. Vegan.

### INGREDIENTE (REG. UE nr. 1169/2011)

Apă, stabilizator: E 420i sorbitol (22%), emulgator: E 471 mono- și digliceride ale acizilor grași, arome

ALERGENI	Absență	Prezență (ca ingredient)	Posibil prezența urmelor
Cereale care conțin gluten, și anume: grâu (cum ar fi grâul spelta și grâul khorasan), secară, orz, ovăz sau tulpinile lor hibridizate și produse derivate	X		
Crustacee și produse derivate			
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 braziliene ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), fistic ( <i>Pistacia vera</i> ), nuci macadamia sau nuci Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) și produse derivate; Țelină și produse derivate; 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 <sub>2</sub> ; Lupin și produse derivate; Moluște și produse derivate.	X		
	X		
	X		

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

### DESCRIERE ORGANOLEPTICĂ

GUST	Fără gust	CULOARE	Galben deschis spre bej-chihlimbar
MIROS	Inodor	ASPECT	Pastă groasă și omogenă

### PARAMETRI FIZICI ȘI CHIMICI

Ah	-	Bx°	-
pH-ul	10,00 ± 0,50	UMIDITATE (%)	-

### PARAMETRI MICROBIOLOGICI

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



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

## SETAGEL® -VELLUTINA®

ST-70422

Rev. 0.0 din data  
de 21/08/2023

Pagina 2/2

## DECLARAȚIE NUTRIȚIONALĂ (la 100 g)

ENERGIE	1097 / 262 (kJ / kcal)
GRĂSIMI	19,0 g
- DIN CARE ACIDII GRAȘI SATURAȚI	18,0 g
CARBOHIDRAȚI	22,0 g
- DIN CARE ZAHĂRURI	0,5 g
PROTEINĂ	0,5 g
SARE	< 0,01 g

## Reg. (UE) 649/2019

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

## INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

Dozaj pentru înghețată: 4-6 g/kg (1 oz/gal SUA) de mix.	Dozaj pentru produse de patiserie: 25-35 g/kg (4-5 oz/gal SUA) de amestec pentru produse de patiserie cu migdale, pandișpan, paste dospite.
---	---

## PARAMETRI DE ECHILIBRARE (la 100 g de produs)

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

## DEPOZITARE - TERMEN DE CONSERVARE

A se păstra la rece, la aproximativ 10-18°C; produsul își va păstra starea originală timp de 18 luni.
---

## AMBALAJ

GREUTATE NETĂ: AMBALAJ	PENTRU CONTACT CU ALIMENTELE:	AMBALAJ SECUNDAR:
2,5 kg	GĂLEATĂ PP	CUTIE CU 2 GĂLEȚE

## DATE PALET:

DIMENSIUNI CARTON (cm)	21X41X16,5	NR. CUTII PE STRAT 7	
	NR. STRATURI / PALET	Nr. cutii/palet	ÎNĂLȚIMEA PALETULUI (cm)
CAMION:	10	70	180
RECIPIENT:	11	77	196,5
AVION:	6	42	114

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 ELIBERĂRII și numărul REVIZIEI. Orice modificare a ingredientelor va fi raportată pe eticheta produsului.