



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

Fișă tehnică

SPRINT DE CREMĂ DE BANANE

(Fără gluten)

ST-35501

Rev. 4 din data de 26/03/15

Pagina 1/2

DESCRIERE PRODUS	
DESCRIERE:	Pudră semipreparată preamestecată pentru înghețată cu aromă de banană.
CARACTERISTICI:	Produsul trebuie utilizat rece, permite obținerea unei înghețate dozate cu aromă de banană; numai pentru uz industrial, nu este destinat vânzării pentru consum direct.
GENERAL CERINȚE:	Acest produs respectă legislația în vigoare referitoare la utilizarea sa.

INGREDIENTE (Reg. UE nr. 1169/2011)
Zahăr, dextroză, banane deshidratate (7%), maltodextrine, lapte praf degresat, grăsimi vegetale complet hidrogenate (nucă de cocos), emulgatori: E 471 mono- și digliceride ale acizilor grași, E 472a esteri ai acidului acetic cu mono- și digliceride ale acizilor grași, E 472b esteri ai acidului lactic cu mono- și digliceride ale acizilor grași, E 477 esteri ai propan-1,2-diolului cu acizi grași, stabilizatori: E 412 gumă de guar, E 410 gumă de roșcove, E 466 carboximetilceluloză, arome, acidifiant: E 330 acid citric, colorant certificat: E 160a beta-caroten.

ALERGENI	Absență	Prezentă (ca ingredient)	Posibilă prezență a urmelor
Cereale care conțin gluten, și anume: grâu, secară, orz, ovăz, spelta, kamut 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 braziliene (<i>Bertholletia excelsa</i>), fistic (<i>Pistacia vera</i>), nuci macadamia sau nuci Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) și produse derivate	X		
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 în ceea ce privește SO2 total	X		
Lupin și produse derivate;	X		
Moluște și produse derivate	X		

DESCRIERE ORGANOLEPTICĂ			
GUST	Tipic pentru crema de banane	CULOARE	Galben deschis
MIROS	Tipic pentru crema de banane	ASPECT	Pudra

PARAMETRI FIZICI ȘI CHIMICI			
Ah	-	Bx°	-
pH-ul	-	UMIDITATE	-



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

Fișă tehnică

SPRINT DE CREMĂ DE BANANE

(Fără gluten)

ST-35501

Rev. 4 din data de 26/03/15

Pagina 2/2

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

NUMĂR TOTAL DE PLĂCI (30°)	< 50.000 UFC/g
COLIFORMI TOTALI	< 100 UFC/g
ESCHERICHIA COLI	< 10 UFC/g
Stafilococ auriu	< 10 UFC/g
SALMONELLA	Absent în 25 g
DROJDII ȘI MUCEI	< 1000 UFC/g

ETICHETARE NUTRIȚIONALĂ

VALOARE ENERGETICĂ	395 kcal / 100g
CARBOHIDRAȚI	87,80 grame
PROTEINĂ	2,30 g
GRĂSIME	2,50 g

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

DOZAJ:	
- Sprint cu cremă de banane	1,0 kg (1 sac)
- Lapte	1,25 litri
- Apă	1,25 litri
Amestecați energic conținutul pungii cu apa și laptele cu un mixer, apoi turnați amestecul în mașina de înghețată. Pentru a obține cel mai bun rezultat, lăsați amestecul să se matureze aproximativ 30 de minute într-un loc răcoros înainte de a-l congela.	

PARAMETRI DE ECHILIBRARE (la 100 g de produs)

ZAHARURI	-
GRĂSIME	-
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 3 ani.

AMBALAJ

GREUTATE NETĂ: 1,0 kg	AMBALAJ PENTRU CONTACT CU ALIMENTELE: PUNGI PET/ALU/PE	AMBALAJ SECUNDAR: CUTIE CU 12 PUNGI
DATE PALET : DIMENSIUNI 29*39*26 NR. CUTII PE STRAT - 8		
CAMION: NR. STRATURI / PALET - 6		Nr. cutii/palet - 48 ÎNĂLȚIMEA PALETULUI - 171
CONTAINER: NR. STRATURI/PALET - 7		Nr. cutii/palet - 56 ÎNĂLȚIMEA PALETULUI - 197

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.