

<b>PreGel S.p.A.</b> Via Comparoni, 64 Villa Gavasseto, 42122 Reggio Emilia Tel.: 0522/394211 Fax: 0522/394305 E-Mail: pregel@pregel.it	<b>Produkt-Spezifikation</b>  <b>PREGELLINA®</b> <b>SPEZIAL FÜR</b> <b>OBSTSALAT</b>  <b>(PATENTIERTES PRODUKT)</b>	<b>Art.Nr. 79602</b>
		<b>EAN</b> <b>Karton: 8005648796027</b> <b>Verp.-Einheit: 8005648796201</b>
		<b>06/12/2017</b>
		<b>Version 1</b>
		<b>Seite 1 /3</b>

**PRODUKTBESCHREIBUNG**

DEKLARATION: Spezialzusatz zur Herstellung von Obstsalat

VERWENDUNG: Mit Fruchtstücken

ALLGEMEINE VORAUSSETZUNGEN: Dieses Produkt entspricht in seiner vorgesehenen Verwendung dem in Deutschland und der EU geltenden Recht.

**ZUTATEN**

Zuckersirup (Zucker, Wasser), Glukosesirup, modifizierte Stärke, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Antioxydationsmittel: Ascorbinsäure, Konservierungsstoff: Sorbinsäure.

**ALLERGENE**

Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Nein
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO <sub>2</sub>	Nein
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein

**NÄHRWERTE (für 100 g Produkt)**

Energie	1193 kJ	Kohlenhydrate	70,4 g
	285 kcal	davon:	
Fett	< 0,2 g	- Zucker	54,3 g
davon:		Eiweiß	< 0,2 g
- gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g	Salz	0,14 g

<b>PreGel S.p.A.</b> Via Comparoni, 64 Villa Gavasseto, 42122 Reggio Emilia Tel.: 0522/394211 Fax: 0522/394305 E-Mail: pregel@pregel.it	<b>Produkt-Spezifikation</b>  <b>PREGELLINA®</b> <b>SPEZIAL FÜR</b> <b>OBSTSALAT</b>  <b>(PATENTIERTES PRODUKT)</b>	<b>Art.Nr. 79602</b>
		<b>EAN</b> <b>Karton: 8005648796027</b> <b>Verp.-Einheit: 8005648796201</b>
		<b>06/12/2017</b>
		<b>Version 1</b>
		<b>Seite 2 /3</b>

**PRODUKT-KOMPONENTEN (für 100 g Produkt)**

Zucker (außer Laktose)	-
Fett	-
Nicht fette Bestandteile der Milch	-
Feste Bestandteile gesamt	-

**VERPACKUNG**

KARTON-INHALT: Gebinde von 2 Dosen  
GEWICHT: 3.5 kg je Dose

**AUFBEWAHRUNG**

In der Originalverpackung versiegelt und an einem kühlen und trockenen Ort (15°C-20°C, Luftfeuchtigkeit ≤ 65%) aufbewahrt, behält das Produkt seine ursprünglichen Eigenschaften unverändert für 2 Jahre.

**ART DER VERWENDUNG**

**Rezeptur:**

Frische Fruchtstücke	1000 g
Pregellina® Spezial für Obstsalat	200 g
Wasser	300 g

**Hinweis:** um das Braunwerden der empfindlicheren Früchte zu vermeiden, muss die Flüssigkeit die Früchte ganz bedecken. Den Obstsalat öfter umrühren und im Kühlschrank aufbewahren.

Um einen noch etwas saueren Geschmack zu erzielen, Zitronen- oder Orangen-Saft hinzufügen.

**ORGANOLEPTISCHE PARAMETER**

Geschmack	/
Geruch	/
Farbe	Neutral
Aussehen	Paste

<b>PreGel S.p.A.</b> Via Comparoni, 64 Villa Gavasseto, 42122 Reggio Emilia Tel.: 0522/394211 Fax: 0522/394305 E-Mail: pregel@pregel.it	<b>Produkt-Spezifikation</b>  <b>PREGELLINA<sup>®</sup></b> <b>SPEZIAL FÜR</b> <b>OBSTSALAT</b>  (PATENTIERTES PRODUKT)	<b>Art.Nr. 79602</b>
		<b>EAN</b> <b>Karton: 8005648796027</b> <b>Verp.-Einheit: 8005648796201</b>
		<b>06/12/2017</b>
		<b>Version 1</b>
		<b>Seite 3 /3</b>

<b>CHEMISCH-PHYSIKALISCHE PARAMETER</b>
---

A <sub>w</sub>	0.800 ± 0.025
pH	3.2 ± 0.5
Bx	72.0 ± 1.0
Feuchtigkeit	-

<b>MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER</b>
-----------------------------------

Gesamtkeimzahl (30°C)	< 50.000 U.F.C./g
Coliforme Keime	< 100 U.F.C./g
Escherichia Coli	< 10 U.F.C./g
Staphilococcus Aureus	< 10 U.F.C./g
Salmonellen	fehlend in 25 g
Hefen und Schimmel	< 1000 U.F.C./g

<b>BEMERKUNG</b>
------------------

PreGel S.p.A. behält sich das Recht vor, Änderungen vorzunehmen, die die Eigenschaften des Produktes verbessern. Auf diese Änderungen werden wir jeweils in der Produkt-Spezifikation hinweisen und diese mit Datum und Versions-Nummer kenntlich machen.  
Jede Zutaten-Veränderung bewirkt automatisch eine Überarbeitung der Produkt-Deklaration und der Zutatenliste des Produkt-Etikettes.