



Scheda tecnica/Prodotto Spezifikation

Codice Prodotto/ Produktbezeichnung	GelpT01
Data prima Emissione/ Erscheinungsdatum	23/04/2021
N° e Data Revisione / Nr. & Revisionsdatum	Rev. 00

GELANDO PASTA TIRAMISU'

Semilavorato in pasta per gelateria
Halbfertiges Produkt für Eis

DENOMINAZIONE / DESCRIZIONE

Semilavorato in pasta per aromatizzare al gusto TIRAMISU'.

INGREDIENTI (Reg. (UE) n. 1169/2011)

Sciroppo di glucosio, vino marsala, (contiene SOLFITI), tuorlo d'UOVO zuccherato, LATTE condensato zuccherato, zucchero, amido modificato; colorante: caramello; aromi.

Può contenere tracce di frutta in guscio, soia, cereali contenenti glutine.

IMBALLO

Cartone da 10 Kg contenente 2 secchielli da 5 Kg

DOSAGGIO CONSIGLIATO

50-70 g per kg di miscela gelato.

TMC E MODALITA' DI CONSERVAZIONE

24 mesi dalla data di produzione se conservato nelle confezioni originali integre in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti dirette di calore.

CODIFICA LOTTO DI PRODUZIONE

Il numero di lotto viene codificato con una stringa numerica di 5 numeri. Le prime due cifre indicano l'anno di produzione, mentre le cifre seguenti rappresentano un numero progressivo di lavorazione.

NAME DES PRODUKTS / BESCHREIBUNG

Halbfertige Paste zum Aromatisieren von Eiscreme mit TIRAMISU-Geschmack.

ZUTATEN (Reg. (UE) n. 1169/2011)

Glukosesirup, Marsalawein, (enthält SULFITE), gezuckertes EIGELB, gezuckerte KONDENSMILCH, Zucker, modifizierte Stärke; Farbstoff: Karamell; Aromen.

Kann Spuren von Schalenfrüchten, Soja, glutenhaltigem Getreide enthalten.

VERPACKUNG

Karton -ca. 10 kg, 2 Flaschen á 5 kg

EMPFOHLENE DOSIERUNG

50-70 g pro kg Eismischung.

HALTBARKEIT UND LAGERBEDINGUNGEN

24 Monate ab Produktionsdatum bei Lagerung in der unbeschädigten Originalverpackung an einem kühlen, trockenen Ort, entfernt von direkten Wärmequellen.

LOT CODE ERKLÄRUNG

Die Chargennummer ist mit einer Zeichenkette codiert Zahl von 5 Zahlen. Die ersten beiden Ziffern geben das Produktionsjahr an, während die folgenden Ziffern eine fortlaufende Herstellungsnummer darstellen.

Per l'utilizzo del prodotto nei settori soggetti a regolamentazione spetta al cliente informarsi sulla legislazione in vigore nel proprio paese.
Der Kunde haftet für die Verwendung des Produkts in Lebensmitteln, die besonderen Vorschriften unterliegen, um den jeweils geltenden Rechtsvorschriften zu entsprechen.

Pag. 1:2

Visita il nostro sito
www.gelando.de

Produziert in der EU für
Gelando UG
Berliner Straße 18
63619 Bad Orb-Germany

Besuchen Sie unsere Website
www.gelando.de



Scheda tecnica/Produkt Spezifikation

Codice Prodotto/ Produktbezeichnung	GelpT01
Data prima Emissione/ Erscheinungsdatum	23/04/2021
N° e Data Revisione / Nr. & Revisionsdatum	Rev. 00

GELANDO PASTA TIRAMISU'

Semilavorato in pasta per gelateria
Halbfertiges Produkt für Eis

Parametri microbiologici Mikrobiologische Parameter

Carica batterica tot. - Gesamt Bakterien	ufc/g	<	10.000
Lieviti e muffe - Hefen und Schimmelpilze	ufc/g	<	100
Coliformi totali - Gesamt Coliforme	ufc/g	<	10
Salmonella spp	ufc/25g	Assente - keine	

Caratteristiche organolettiche Organoleptische Eigenschaften

Aspetto - Erscheinung	Liquido pastoso - Pastöse Flüssigkeit
Colore - Farbe	Arancio - Orange
Gusto - Geschmack	Tipico - typisch

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (per 100g)

NÄHRSTOFFDEKLARATION (pro 100 g)

Valore energetico - Brennwert **1211 kJ / 289 kcal**

Proteine - Eiweiß **g 2.0**

Carboidrati - Kohlenhydrate **g 57.5**

di cui zuccheri - davon Zucker **g 39.9**

Grassi - Fette **g 2.9**

di cui saturi - davon gesättigt **g 1.1**

Sodio - Natrium **g 0.1**

Indicazioni per il bilanciamento del gelato

Berechnete Bestandteile für die Gelatinebilanz (indikativ)

Umidità - Luftfeuchtigkeit % 33

Grassi - Fette % 3

Zuccheri - Zucker % 52

Magri del latte - Fettfreie Milchtrockenmasse % 2

Altri solidi - Andere Feststoffe % 10

POD 36

PAC 73

DICHIARAZIONI

Gelando UG dichiara di:

- 1) non utilizzare "Alimenti Geneticamente Modificati" e tutti i prodotti sono conformi ai regolamenti CE N°1829/2003 1830/2003 del 22/09/2003.
- 2) operare applicando il sistema HACCP come da Reg. CE 852/2004;
- 3) applicare un sistema di rintracciabilità dei prodotti così come previsto dal Reg. CE 178/2002;
- 4) usare imballi idonei a contenere prodotti alimentari come previsto da Reg. CE 1935/2004;

ERKLÄRUNG

Die Gelando UG erklärt, dass:

- 1) Produkte nicht aus gentechnisch veränderten Roh- oder Zusatzstoffen hergestellt werden, daher unterliegen die Produkte nicht der Kennzeichnungspflicht nach EU-Richtlinie 1829-1830.
- 2) mit einem HACCP-System gemäß EU-Verordnung 852/2004 arbeitet.
- 3) die in der EU reg 178/2002 genannten Aspekte zur Lebensmittelsicherheit und Rückverfolgbarkeit umgesetzt werden.
- 4) Verpackungen verwendet, die für die Aufnahme von Lebensmitteln geeignet sind, wie in der Reg. EG 1935/2004 gefordert;

Nota: questo documento potrà essere corretto a seguito di modifiche al processo produttivo

Hinweis: Dieses Dokument muss bei jeder weiteren Änderung des Produktionsprozesses erneuert werden.

Pag. 2:2

Visita il nostro sito
www.gelando.de

Produziert in der EU für
Gelando UG
Berliner Straße 18
63619 Bad Orb-Germany

Besuchen Sie unsere Website
www.gelando.de