



Scheda tecnica/Prodotto Spezifikation

Codice Prodotto/ Produktbezeichnung	GELQ04
Data prima Emissione/ Erscheinungsdatum	12/11/2020
N° e Data Revisione / Nr. & Revisionsdatum	Rev. 00

QUICK MELONE

Semilavorato in polvere per gelateria
Halbfertiges Pulverprodukt für Gelato

DENOMINAZIONE / DESCRIZIONE

Semilavorato in polvere per la preparazione rapida di sorbetto gusto **MELONE** senza lattosio ma dalla struttura e cremosità del buon gelato italiano.

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

zucchero, destrosio, sciroppo di glucosio, maltodestrina, succo di melone disidratato (pari al 15 % di frutta reidratata), olio di cocco, fibre vegetali; acidificante: acido citrico; emulsionanti: E472b, E477; aromi; stabilizzanti: gomma di guar, gomma xantano; proteine di SOYA, amido modificato, farina di SOYA, colorante: betacarotene

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

IMBALLO

Cartone da 10 Kg contenente 8 sacchetti da 1.25 Kg

DOSAGGIO CONSIGLIATO

Disperdere il contenuto del sacchetto in 2.5 litri di acqua; lasciare riposare la miscela 10-20 min. prima di mantecare.

TMC E MODALITA' DI CONSERVAZIONE

36 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

Pulver-Halbfabrikat zur schnellen Zubereitung eines laktosefreien Sorbet nach dem Geschmack von **MELONE** mit der Struktur und Cremigkeit eines guten italienischen Gelatos.

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

Zucker, Dextrose, Glukosesirup, Maltodextrin, dehydrierter Melonensaft (entspricht 15 % rehydrierter Früchte), Kokosöl, pflanzliche Fasern; Säuerungsmittel: Zitronensäure; Emulgatoren: E472b, E477; Aromen; Stabilisatoren: Guarkernmehl, Xanthan; SOYA-Proteine, modifizierte Stärke, SOYA-Mehl, Farbstoff: Beta-Carotin

Kann Spuren von Milch, Ei, Nüssen, glutenhaltigem Getreide enthalten.

VERPACKUNG

Karton - 10 kg , 8 Beutel á 1.25 kg

EMPFOHLENE DOSIERUNG

Den Inhalt des Beutels in 2,5 Liter Wasser auflösen; die Mischung 10-20 Min. stehen lassen, bevor sie verquirlt wird.

HALTBARKEIT UND LAGERBEDINGUNGEN

Im originalen verschlossenen Zustand 36 Monate, wenn nicht über Zimmertemperatur und trocken gelagert wird.

LOT CODE ERKLÄRUNG

Die Losnummer ist mit einer numerischen Zeichenfolge aus 5 Ziffern verschlüsselt. Die ersten beiden Ziffern geben das Produktionsjahr an, während die restlichen Ziffern eine fortlaufende Produktionsnummer 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.

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	GELQ04
Data prima Emissione/ Erscheinungsdatum	12/11/2020
N° e Data Revisione / Nr. & Revisionsdatum	Rev. 00

QUICK MELONE

Semilavorato in polvere per gelateria
Halbfertiges Pulverprodukt für Gelato

Pag. 1:2

Parametri microbiologici

Mikrobiologische Parameter

Carica batterica tot.- Gesamtkeimzahl	ufc/g	<	10.000
Lieviti e muffe - Hefen und Schimmelpilze	ufc/g	<	100
Coliformi totali - Gesamtcoliforme	ufc/g	<	10
Salmonella spp	ufc/25g	Assente - Abwesend	

Caratteristiche organolettiche

Organoleptische Eigenschaften

Aspetto - Erscheinung	Polvere - Pulver
Colore - Farbe	Arancio – Orange
Gusto - Geschmack	Melone – Melone

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (per 100g)

NÄHRSTOFFDEKLARATION (pro 100 g)

Valore energetico - Brennwert 1725 kJ / 412 kcal

Proteine - Eiweiß	g	0.4
Carboidrati - Kohlenhydrate	g	90.9
di cui zuccheri – davon Zucker	g	76.8
Grassi - Fette	g	4.9
di cui saturi – davon gesättigt	g	4.6
Sale – Salz	g	0.1

Indicazioni per il bilanciamento del gelato

Berechnete Bestandteile für die Gelatinebilanz (indikativ)

Umidità - Luftfeuchtigkeit	%	1
Grassi – Fette	%	5
Zuccheri - Zucker	%	85
Magri del latte – Fettfreie Milchtrockenmasse	%	0
Altri solidi – Andere Feststoffe	%	9
POD		76
PAC		87

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
---	---	---