



Scheda tecnica/Prodotto Spezifikation

Codice Prodotto/ Produktbezeichnung	GELQ11
Data prima Emissione/ Erscheinungsdatum	12/11/2020
N° e Data Revisione / Nr. & Revisionsdatum	Rev. 00

QUICK SUPER DARK

Semilavorato in polvere per gelateria
Halbfertiges Pulverprodukt für Gelato

DENOMINAZIONE / DESCRIZIONE

Semilavorato in polvere per la preparazione rapida di gelati al **cioccolato** con struttura e cremosità del buon gelato italiano.

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

Zucchero, cacao magro in polvere (20,5%), destrosio, cacao grasso in polvere (11%), cioccolato fondente al 73% cacao min. (8%): massa di cacao Ecuador, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **SOIA**, estratto di vaniglia naturale; fruttosio, sciroppo di glucosio disidratato, olio vegetale (cocco), addensanti: E410, E412, E466, E407; emulsionante: E473, amido di mais, sale, aromi.

Può avere tracce di latte e uova.

IMBALLO

Cartone da 9 Kg contenente 5 sacchetti da 1,8 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

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

OGM

Il prodotto è realizzato senza l'impiego di sostanze composte o derivate da Organismi Geneticamente Modificati (ivi compresi i coadiuvanti tecnologici, gli enzimi o i solventi di estrazione); ai sensi dei Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003, non richiede etichettatura OGM.

NAME DES PRODUKTS / BESCHREIBUNG

Halbfabrikat in Pulverform für die schnelle Zubereitung von **Schokoladeneis** mit der Struktur und Cremigkeit von gutem italienischem Speiseeis.

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

Zucker, fettarmes Kakaopulver (20,5%), Dextrose, Kakaopulver (11%), dunkle Schokolade 73% Kakao min. (8%): Ecuador-Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: **SOJA-Lecithin**, natürlicher Vanilleextrakt; Fructose, dehydrierter Glukosesirup, Pflanzenöl (Kokosnuss), Verdickungsmittel: E410, E412, E466, E407; Emulgator: E473, Maisstärke, Salz, Aromen.

Kann Spuren von Milch und Ei haben.

VERPACKUNG

Karton – 9 kg, 5 Beutel á 1,8 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 24 Monate, wenn nicht über Zimmertemperatur und trocken gelagert wird.

OGM

Das Produkt wird ohne Verwendung von Stoffen hergestellt, die aus gentechnisch veränderten Organismen bestehen oder von diesen abgeleitet sind (einschließlich Verarbeitungshilfsstoffen, Enzymen oder Extraktionslösungsmitteln); es ist gemäß den EG-Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig für GVO.

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/Prodotto Spezifikation

Codice Prodotto/ Produktbezeichnung	GELQ11
Data prima Emissione/ Erscheinungsdatum	12/11/2020
N° e Data Revisione / Nr. & Revisionsdatum	Rev. 00

QUICK SUPER DARK

Semilavorato in polvere per gelateria
Halbfertiges Pulverprodukt für Gelato

Parametri micobiologici

Mikrobiologische Parameter

Carica batterica tot.- Gesamtkeimzahl	ufc/g	<	100.000
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	Marrone – Braun
Gusto - Geschmack	Cioccolato – Schokolade

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (per 100g)

NÄHRSTOFFDEKLARATION (pro 100 g)

Valore energetico – Brennwert **1682 kJ / 400 kcal**

Proteine – Eiweiß	g	8.0
Carboidrati – Kohlenhydrate	g	62
di cui zuccheri – davon Zucker	g	58
Grassi – Fette	g	11
di cui saturi – davon gesättigt	g	7.2
Sale – Salz	g	0.17

Indicazioni per il bilanciamento del gelato

Berechnete Bestandteile für die Gelatinebilanz (indikativ)

Umidità – Luftfeuchtigkeit	%	-
Grassi – Fette	%	-
Zuccheri – Zucker	%	-
Magri del latte – Fettfreie Milchtrockenmasse	%	-
Altri solidi – Andere Feststoffe	%	-
POD		-
PAC		-

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.

Visita il nostro sito www.gelando.de	Prodotto in der EU für Gelando UG Berliner Straße 18 63619 Bad Orb-Germany	Besuchen Sie unsere Website www.gelando.de
---	---	---