



Scheda tecnica/Prodotto Spezifikation

Codice Prodotto/ Produktbezeichnung	GELQ13
Data prima Emissione/ Erscheinungsdatum	12/11/2020
N° e Data Revisione / Nr. & Revisionsdatum	Rev. 00

QUICK VEGAN

Semilavorato in polvere per gelateria
Halbfertiges Pulverprodukt für Gelato

DENOMINAZIONE / DESCRIZIONE

Semilavorato in polvere per la preparazione rapida di sorbetti senza lattosio e senza Ingredienti di origine animale ma dalla struttura e cremosità del buon gelato italiano.

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

zucchero, sciroppo di glucosio, destrosio, maltodestrina, olio di cocco, fibre vegetali; emulsionanti: E472b, E477; stabilizzanti: gomma di guar, gomma xantano; acidificante: acido citrico; proteine di SOYA, amido modificato, farina di SOYA.

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

IMBALLO

Cartone da 10 Kg contenente 10 sacchetti da 1 Kg

DOSAGGIO CONSIGLIATO

1) RICETTA

1 Kg prodotto, 200-300 g Pasta frutta, 2,5 litri Acqua

2) RICETTA CON FRUTTA

1 Kg prodotto, 100-200 g Pasta frutta, 1,3 Kg Frutta fresca o surgelata, 1,6 litri Acqua

3) RICETTA CON FRUTTA 50%

1 Kg prodotto, 2 Kg Frutta fresca o surgelata, 1 litri Acqua

4) RICETTA CON SUCCO DI LIMONE 20 %

1 Kg prodotto, 800 g succo, 2 litri Acqua, 200g di zucchero

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.

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.

NAME DES PRODUKTS / BESCHREIBUNG

Halbfabrikat in Pulverform zur schnellen Herstellung von Sorbets ohne Laktose und ohne Zutaten tierischen Ursprungs aber mit der Struktur und Cremigkeit von gutem italienischen Eis.

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

Zucker, Glukosesirup, Dextrose, Maltodextrin, Kokosnussöl, pflanzliche Fasern; Emulgatoren: E472b, E477; Stabilisatoren: Guarkernmehl, Xanthangummi; Säuerungsmittel: Zitronensäure; SOYA-Protein, modifizierte Stärke, Sojamehl

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

VERPACKUNG

Karton – 10 kg, 10 Beutel á 1 kg

EMPFOHLENE DOSIERUNG

1) REZEPTVORSCHLAG

1 Kg Produkt, 200-300 g Fruchtpaste, 2,5 Liter Wasser

2) REZEPTUR MIT OBST

1 Kg Produkt, 100-200 g Fruchtpaste, 1,3 Kg frische oder gefrorene Früchte, 1,6 Liter Wasser

3) REZEPTUR MIT 50% FRUCHT

1 kg Produkt, 2 kg frisches oder gefrorenes Obst, 1 Liter Wasser

4) REZEPTUR MIT 20% ZITRONENSAFT

1 Kg Produkt, 800 g Saft, 2 Liter Wasser, 200 g Zucker

HALTBARKEIT UND LAGERBEDINGUNGEN

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

LOT CODE ERKLÄRUNG

Die Lottonummer 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.

Visita il nostro sito
www.gelando.de

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

Besuchen Sie unsere Seite
www.gelando.de



Scheda tecnica/Prodotto Spezifikation

Codice Prodotto/ Produktbezeichnung	GELQ13
Data prima Emissione/ Erscheinungsdatum	12/11/2020
N° e Data Revisione / Nr. & Revisionsdatum	Rev. 00

QUICK VEGAN

Semilavorato in polvere per gelateria
Halbfertiges Pulverprodukt für Gelato

Parametri micobiologici

Mikrobiologische Parameter

Carica batterica tot.- Ges. der Pflanzen	ufc/g	<	10.000
Lieviti e muffe - Hefen und Schimmelpilze	ufc/g	<	100
Coliformi totali – Gesamtcoliforme	ufc/g	<	10
Salmonella spp	ufc/25g	Assente - keine	

Caratteristiche organolettiche

Organoleptische Eigenschaften

Aspetto - Erscheinung	Polvere - Pulver
Colore – Farbe	Avorio – Elfenbein
Gusto – Geschmack	Neutro – Neutral

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (per 100g)

NÄHRSTOFFDEKLARATION (pro 100 g)

Valore energetico - Brennwert **1727 kJ / 413 kcal**

Proteine - Eiweiß	g	0.5
Carboidrati - Kohlenhydrate	g	92.6
di cui zuccheri – davon Zucker	g	79.5
Grassi - Fette	g	4.5
di cui saturi – davon gesättigt	g	4.3
Sale – Salz	g	0.2

Indicazioni per il bilanciamento del gelato

Berechnete Bestandteile für die Gelatinebilanz (indikativ)

Umidità - Luftfeuchtigkeit	%	2
Grassi – Fette	%	4
Zuccheri - Zucker	%	89
Magri del latte – Fettfreie Milchtrockenmasse	%	0
Altri solidi – Andere Feststoffe	%	5
POD		80
PAC		88

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

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

Besuchen Sie unsere Seite
www.gelando.de