



## Scheda tecnica/Prodotto Spezifikation

Codice Prodotto/ Produktbezeichnung	GELS004
Data prima Emissione/ Erscheinungsdatum	18/08/2021
N° e Data Revisione / Nr. & Revisionsdatum	Rev. 00

### SOFT JOGHURT

Semilavorato in polvere per gelateria  
Halbfertiges Pulverprodukt für Gelato

#### DENOMINAZIONE / DESCRIZIONE

Preparato in polvere per la preparazione di gelati al gusto yogurt con la macchina soft. Può essere utilizzato sia in macchine a caduta che in macchine corredate di pompa

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

Zucchero, grassi vegetali parzialmente idrogenati (cocco-palma), LATTE scremato in polvere, proteine del LATTE, maltodestrina, sciroppo di glucosio; YOGURT scremato in polvere, emulsionante E477; stabilizzanti: gomma di cellulosa, gomma di guar; aromi; acidificanti: acido citrico, acido tartarico.

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

#### IMBALLO

Cartone da 10 Kg contenente 10 sacchetti da 1 Kg.

#### DOSAGGIO CONSIGLIATO

Dosaggio: 1 kg prodotto in 2 - 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.

#### 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

Produkt in Pulverform zur Zubereitung von Softeis mit Joghurtgeschmack. Sowohl in Schwerkraft- als auch in Pumpmaschinen geeignet.

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

Zucker, teilweise gehärtete Pflanzenfette (Kokospalme), MagerMILCHpulver, MILCHproteine, Maltodextrin, Glukosesirup; Magerjoghurtpulver, Emulgator E477; Stabilisatoren: Cellulosegummi, Guarkernmehl; Aromen; Säuerungsmittel: Citronensäure, Weinsäure.

**Kann Spuren von Ei, Schalenfrüchten, glutenhaltigem Getreide enthalten.**

#### VERPACKUNG

Karton – 10 kg, 10 Beutel á 1 Kg

#### EMPFOHLENE DOSIERUNG

Den Inhalt des Beutels in 2 - 2,5 Liter Wasser vermengen und vor dem Einfrieren 10-20 Minuten ruhen lassen.

#### HALTBARKEIT UND LAGERBEDINGUNGEN

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

#### LOT CODE ERKLÄRUNG

Die LOT Nummer ist mit einer numerischen Folge von 5 Zahlen kodiert. Die ersten beiden Zahlen 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.

Pag. 1:2

Visita il nostro sito  
[www.gelando.de](http://www.gelando.de)

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

Besuchen Sie unsere Seite  
[www.gelando.de](http://www.gelando.de)



## Scheda tecnica/Prodotto Spezifikation

Codice Prodotto/ Produktbezeichnung	GELS004
Data prima Emissione/ Erscheinungsdatum	18/08/2021
N° e Data Revisione / Nr. & Revisionsdatum	Rev. 00

# SOFT JOGHURT

Semilavorato in polvere per gelateria  
Halbfertiges Pulverprodukt für Gelato

### Parametri microbiologici

#### 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 - <i>Abwesend</i>	

### Caratteristiche organolettiche

#### Organoleptische Eigenschaften

Aspetto - Erscheinung	Polvere - Pulver
Colore - Farbe	Bianco - White
Gusto - Geschmack	Yogurt fresco - frischer Yoghurt

### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (per 100g)

#### NÄHRSTOFFDEKLARATION (pro 100 g)

**Valore energetico - Brennwert** 1868 kJ / 447 kcal

<b>Proteine - Eiweiß</b>	<b>g</b>	<b>8.2</b>
<b>Carboidrati - Kohlenhydrate</b>	<b>g</b>	<b>71.0</b>
di cui zuccheri - davon Zucker	<b>g</b>	<b>64.1</b>
<b>Grassi - Fette</b>	<b>g</b>	<b>14.8</b>
di cui saturi - davon gesättigt	<b>g</b>	<b>12.3</b>
<b>Sale - Salz</b>	<b>g</b>	<b>0.5</b>

### Indicazioni per il bilanciamento del gelato

#### Berechnete Bestandteile für die Gelatinebilanz (indikativ)

Umidità - Luftfeuchtigkeit	%	2
Grassi - Fette	%	14
Zuccheri - Zucker	%	59
Magri del latte - Fettfreie Milchtrockenmasse	%	23
Altri solidi - Andere Feststoffe	%	2
POD		55
PAC		66

### 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](http://www.gelando.de)

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

Besuchen Sie unsere Seite  
[www.gelando.de](http://www.gelando.de)