



Scheda tecnica/ Produkt Spezifikation

Codice Prodotto/Product code	GELPC04
Data prima Emissione/Release date	05/03/2021
N° e Data Revisione / N° and revision date	Rev. 00

PASTA ZUPPA INGLESE

Semilavorato in pasta per gelateria e pasticceria
Halbfertiges Pastenprodukt für Gelato und Gebäck

DENOMINAZIONE / DESCRIZIONE

Semilavorato in pasta per aromatizzare al gusto ZUPPA INGLESE gelati e prodotti della pasticceria.

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

Sciroppo di glucosio, tuorlo d'UOVO, zucchero, vino liquoroso (contiene SOLFITI), aromi; coloranti: betacarotene

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

IMBALLO

1,2 kg/bottiglia

DOSAGGIO CONSIGLIATO

30 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

Halbfertiges Produkt zum Aromatisieren mit dem Geschmack von ZUPPA INGLESE, Eisdiele- und Konditoreiprodukten nach italienischer Art.

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

Glukosesirup, Eigelb, Zucker, Likörwein (enthält SULFITE), Aromen; Farbstoffe: Beta-Carotin.

Kann Spuren von Milch, Nüssen, glutenhaltigem Getreide enthalten.

VERPACKUNG

1,2 kg/Flasche

EMPFOHLENE DOSIERUNG

30 g pro kg Mix

HALTBARKEIT UND LAGERBEDINGUNGEN

Im original verschlossenen Zustand 24 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.

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 Seite
www.gelando.de



Scheda tecnica/ Produkt Spezifikation

Codice Prodotto/Product code	GELPC04
Data prima Emissione/Release date	05/03/2021
N° e Data Revisione / N° and revision date	Rev. 00

PASTA ZUPPA INGLESE

Semilavorato in pasta per gelateria e pasticceria
Halbfertiges Pastenprodukt für Gelato und Gebäck

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/25 g	Assente - Abwesend	

Caratteristiche organolettiche Organoleptische Eigenschaften

Aspetto - Erscheinung	Liquido pastoso - Paste
Colore - Farbe	Arancio – Orange
Gusto - Geschmack	Tipico – Typisch

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (per 100g)

NÄHRSTOFFDEKLARATION (pro 100 g)

Valore energetico - Brennwert **1284 kJ / 307 kcal**

Proteine - Eiweiß **g 2.2**

Carboidrati - Kohlenhydrate **g 56.0**

di cui zuccheri – davon Zucker **g 36.7**

Grassi - Fette **g 3.9**

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

Indicazioni per il bilanciamento del gelato

Berechnete Bestandteile für die Gelatinebilanz (indikativ)

Umidità - Luftfeuchtigkeit	%	30
Grassi – Fette	%	4
Zuccheri - Zucker	%	55
Magri del latte – Fettfreie Milchtrockenmasse	%	0
Altri solidi – Andere Feststoffe	%	11
POD		32
PAC		70

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 Seite
www.gelando.de