



## Scheda tecnica/Prodotto Spezifikation

Codice Prodotto/ Produktbezeichnung	GELNOC03
Data prima Emissione/ Erscheinungsdatum	23/04/2021
N° e Data Revisione / Nr. & Revisionsdatum	Rev. 00

# GELANDO PASTA DI NOCCIOLE TOSTATE STABILIZZATA

Semilavorato in pasta per gelateria  
Halbfertiges Produkt für Eis

### DENOMINAZIONE / DESCRIZIONE

Nocciole tostate, macinate, raffinate con aggiunta di grassi vegetali

### NAME DES PRODUKTS / BESCHREIBUNG

*Geröstete, gemahlene, raffinierte Haselnüsse mit Zusatz von pflanzlichen Fetten*

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

Nocciole 98,8%; Grassi vegetali (contenenti olio di palma) 1,2% - Origine Italia / paesi del Mediterraneo

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

Haselnüsse 98,8 %; Pflanzliche Fette (mit Palmöl) 1,2 % - Herkunft Italien / mediterrane Länder

**Può contenere tracce di frutta in guscio.**

**Kann Spuren von Schalenfrüchten enthalten.**

### IMBALLO

Cartone da ca. 10 Kg contenente 2 secchielli da 5 Kg

### VERPACKUNG

Karton -ca. 10 kg, 2 Eimer á 5 kg

### DOSAGGIO CONSIGLIATO

80-100 g per kg di miscela gelato.

### EMPFOHLENE DOSIERUNG

80-100 g pro kg Eismischung.

### TMC E MODALITA' DI CONSERVAZIONE

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

### HALTBARKEIT UND LAGERBEDINGUNGEN

12 Monate ab Produktionsdatum bei Lagerung in der unbeschädigten Originalverpackung an einem kühlen, trockenen Ort, entfernt von direkten Wärmequellen.

### 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.

### LOT CODE ERKLÄRUNG

Die Chargennummer ist mit einer Zeichenkette codiert Zahl von 5 Zahlen. Die ersten beiden Ziffern geben das Produktionsjahr an, während die folgenden Ziffern eine fortlaufende Herstellungsnummer darstellen.

**Non contiene OGM – OGM frei**

**Non contiene Glutine – Gluten frei**

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 Website  
[www.gelando.de](http://www.gelando.de)



## Scheda tecnica/Produkt Spezifikation

Codice Prodotto/ Produktbezeichnung	GELNOC03
Data prima Emissione/ Erscheinungsdatum	23/04/2021
N° e Data Revisione / Nr. & Revisionsdatum	Rev. 00

# GELANDO PASTA DI NOCCIOLE TOSTATE STABILIZZATA

Semilavorato in pasta per gelateria  
Halbfertiges Produkt für Eis

### Parametri micobiologici Mikrobiologische Parameter

Carica batterica tot.- <i>Gesamt Bakterien</i>	ufc/g	<	5.000
Lieviti e muffe - Hefen und Schimmelpilze	ufc/g	<	100
Coliformi totali - Gesamt Coliforme	ufc/g	Assente - <i>keine</i>	
Enterobacteriaceæ - Enterobakterien	ufc/g	<	10
Salmonella spp	ufc/25g	Assente - <i>keine</i>	

### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (per 100g)

#### NÄHRSTOFFDEKLARATION (pro 100 g)

**Valore energetico - Brennwert** **2854 kJ / 691 kcal**

<b>Proteine</b>	<b>g</b>	<b>14.6</b>
<b>Carboidrati - Kohlenhydrate</b>	<b>g</b>	<b>6.5</b>
di cui zuccheri - davon Zucker	<b>g</b>	<b>3.9</b>
<b>Lipidi totali - Gesamtlipide</b>	<b>g</b>	<b>65.5</b>
<b>Acidi grassi saturi - Gesättigte Fettsäuren</b>	<b>g</b>	<b>5,6</b>
<b>Fibra totale - Gesamtfaser</b>	<b>g</b>	<b>8.6</b>
<b>Sale NaCl - NaCl-Salz</b>	<b>g</b>	<b>0.05</b>

### Caratteristiche organolettiche Organoleptische Eigenschaften

Aspetto - Erscheinung	Pasta omogenea stabilizzata - Stabilisierte homogene Paste
Colore - Farbe	Marrone chiaro - Hellbraun
Gusto - Geschmack	Tipico - typisch

### Indicazioni per il bilanciamento del gelato

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

Umidità - Luftfeuchtigkeit	%	Max 1,5
Acidità libera - freie Säure	%	Max. 1
Perossidi (meq O <sub>2</sub> /kg) - Peroxide (meq O <sub>2</sub> /kg)	%	Max 1
Aflatossina B1 (µg/kg) - Aflatoxin B1 (µg/kg)	%	< 2
Aflatossine B1 + B2 + G1 + G2 (µg/kg) - Aflatoxine B1 + B2 + G1 + G2 (µg/kg)	%	< 4
Ocratossina A (µg/kg) - Ochratoxin A (µg/kg)		< 2

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

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

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