



Scheda tecnica/ Produkt Spezifikation

Codice Prodotto/ Produktbezeichnung	GELVAR05
Data prima Emissione/ Erscheinungsdatum	06/02/2021
N° e Data Revisione / Nr. & Revisionsdatum	Rev. 00

VARIEGATO PASSIONSFRUCHT

Semilavorato in pasta per gelato e prodotti della pasticceria
Halbfertiges Produkt in Pastenform für Gelato und Konditorei

DENOMINAZIONE / DESCRIZIONE

Semilavorato in pasta gusto FRUTTO DELLA PASSIONE da utilizzare per la decorazione di gelati, dessert e prodotti della pasticceria.

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

zucchero, frutto della passione 30%, sciroppo di glucosio, amido modificato; acidificante: acido citrico; gelificante: pectina; colorante: betacarotene; conservante: E202; aromi.

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

IMBALLO

Cartoni da kg 6 contenenti 2 secchielli da kg 3

DOSAGGIO CONSIGLIATO

A piacere. Mescolare bene prima dell'uso

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

Dickflüssige Sauce mit dem Geschmack der Passionsfrucht; verzehrfertig und eignet sich hervorragend zum Dekorieren von Desserts, Panna cotta, Crème caramel, Puddings, Eis und Torten.

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

Zucker, Passionsfrucht 30%, Glukosesirup, modifizierte Stärke; Säuerungsmittel: Zitronensäure; Geliermittel: Pektin; Farbstoff: Beta-Carotin; Konservierungsmittel: E202; Aromen

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

VERPACKUNG

Kartoninhalt: 6 kg; 2 Eimer á 3 kg

EMPFOHLENE DOSIERUNG

Nach Belieben. Vor Gebrauch gut umrühren

HALTBARKEIT UND LAGERBEDINGUNGEN

Im originalen 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/ Produktbezeichnung	GELVAR05
Data prima Emissione/ Erscheinungsdatum	06/02/2021
N° e Data Revisione / Nr. & Revisionsdatum	Rev. 00

VARIEGATO PASSIONSFRUCHT

Semilavorato in pasta per gelato e prodotti della pasticceria
Halbfertiges Produkt in Pastenform für Gelato und Konditorei

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 - Absent	

Caratteristiche organolettiche

Organoleptische Eigenschaften

Aspetto - Erscheinung	Pastoso + pezzi – Dickflüssig + Stücken
Colore - Farbe	Giallo ocre – Gelb
Gusto - Geschmack	Passion fruit - Passionsfrucht

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (per 100g)

NÄHRSTOFFDEKLARATION (pro 100 g)

Valore energetico - Brennwert 1111 kJ / 265 kcal

Proteine - Eiweiß	g	0.8
Carboidrati - Kohlenhydrate	g	68.3
di cui zuccheri – davon Zucker	g	51.3
Grassi - Fette	g	0.2
di cui saturi – davon gesättigt	g	0
Sale – Salz	g	0.1

Indicazioni per il bilanciamento del gelato

Berechnete Bestandteile für die Gelatinebilanz (indikativ)

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

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