|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **DENOMINAZIONE / DESCRIZIONE** |  | **NAME DES PRODUKTS / BESCHREIBUNG** |
| Prodotto ottenuto dalla raffinazione di pistacchi sgusciati e tostati. |  | *Durch Raffinieren von geschälten und gerösteten Pistazien gewonnenes Erzeugnis.* |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **INGREDIENTI** (Reg. (UE) n. 1169/2011) |  | **ZUTATEN** (Reg. (UE) n. 1169/2011) |
| Pistacchi tostati, coloranti: curcumina, clorofilla rameica  **Può contenere tracce di latte, uova, altra frutta in guscio, cereali contenenti glutine.** |  | *Geröstete Pistazien 99,95 %; Kupferchlorophylle 0,05 %;*  *Herkunft: Italien / mediterrane Länder.*  ***Kann Spuren von Milch, Ei, anderen Nüssen und glutenhaltigem Getreide enthalten.*** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **IMBALLO** |  | **VERPACKUNG** |
| Cartone da 6 Kg contenente 2 secchielli da 3 Kg |  | Kartoninhalt: 10 kg ; 2 Eimer á 5 kg |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **DOSAGGIO CONSIGLIATO** |  | | **EMPFOHLENE DOSIERUNG** | |
| In gelateria: 70-100 g per kg di miscela gelato.  In pasticceria: A piacere. | |  | *Für Speiseeis: 100 – 120 g/kg Mix*  *Für Gebäck: nach Belieben* |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TMC E MODALITA’ DI CONSERVAZIONE** |  | **HALTBARKEIT UND LAGERBEDINGUNGEN** |
| 24 mesi dalla data di produzione se conservato nelle confezioni originali integre in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti dirette di calore. |  | Im originalen verschlossenen Zustand 24 Monate, wenn nicht über Zimmertemperatur und trocken gelagert wird. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **CODIFICA LOTTO DI PRODUZIONE** |  | **LOT CODE ERKLÄRUNG** |
| 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. |  | 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**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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 - *Abwesend* | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (per 100g)**  **NÄHRSTOFFDEKLARATION (pro 100 g)** | | | | | |
|  | | | | | |
| **Valore energetico - Brennwert** | | | **2676 kJ / 647 kcal** | | |
| **Proteine - Eiweiß** | | | **g** | **25.9** | | |
| **Carboidrati - Kohlenhydrate** | | | **g** | **7.4** | | |
| di cui zuccheri – davon Zucker | | | **g** | **4.7** | | |
| **Grassi - Fette** | | | **g** | **55.5** | | |
| di cui saturi – davon gesättigt | | | **g** | **11.8** | | |
| **Sale – Salz** | | | **g** | **0.1** | | |
| **Caratteristiche organolettiche**  **Organoleptische Eigenschaften** | | | |
| Aspetto - Erscheinung | Liquido pastoso - *Paste* | | |
| Colore - Farbe | Verde – *Grün* | | |
| Gusto - Geschmack | Pistacchio – *Pistazie* | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Indicazioni per il bilanciamento del gelato**    **Berechnete Bestandteile für die Gelatinebilanz (indikativ)** | | |
| Umidità - Luftfeuchtigkeit | % | - |
| Grassi – Fette | % | 56 |
| Zuccheri - Zucker | % | - |
| Magri del latte – Fettfreie Milchtrockenmasse | % | - |
| Altri solidi – Andere Feststoffe | % | 44 |
| POD |  | - |
| PAC |  | - |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **DICHIARAZIONI** |  | **ERKLÄRUNG** |
| 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; |  | 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**