



Scheda tecnica/ Produkt Spezifikation

Codice Prodotto/ Produktbezeichnung	GELVAR02
Data prima Emissione/ Erscheinungsdatum	25/03/2021
N° e Data Revisione / Nr. & Revisionsdatum	Rev. 00

VARIEGATO PISTACCHIO

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

DENOMINAZIONE / DESCRIZIONE

Crema anidra al gusto di PISTACCHIO.

Si utilizza per la variegatura di gelati, e la farcitura di prodotti della pasticceria.

Ideale per creare vaschette di gelato a strati: la sua caratteristica consistenza morbida si mantiene tale anche alle temperature negative classiche della vetrina gelato.

NAME DES PRODUKTS / BESCHREIBUNG

Crème mit Pistaziengeschmack.

Sie wird für die Dekoration von Gelato und die Füllung von Konditoreiprodukten verwendet.

Perfekt für die Zubereitung von geschichteten Gelato: seine cremige Konsistenz bleibt so auch bei den klassischen Minustemperaturen der Eisvitrine erhalten.

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

zucchero, olio di girasole, proteine del LATTE, LATTE scremato in polvere, PISTACCHI tostati raffinati; coloranti: caramello, curcumina, clorofilla rameica; emulsionante: lecitina di SOYA; aromi.

Può contenere tracce di uova, altra frutta a guscio, glutine.

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

Zucker, Sonnenblumenöl, MILCHproteine, Magermilchpulver, PISTAZIEN; Farbstoffe: Karamell, Curcumin, Kupferchlorophylle; Emulgator: SOJA-Lecithin; Aromen.

Kann Spuren von Ei, Nüssen, Gluten enthalten.

IMBALLO

Cartoni da kg 6 contenenti 2 secchielli da kg 3

VERPACKUNG

Kartoninhalt: 6 kg ; 2 Eimer á 3 kg

DOSAGGIO CONSIGLIATO

A piacere.

Prima dell'uso rimescolare la crema fino a renderla omogenea.

EMPFOHLENE DOSIERUNG

Zum Abschmecken nach Bedarf..

Rühren Sie die Creme vor der Verwendung, bis sie homogen ist.

TMC E MODALITA' DI CONSERVAZIONE

18 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

Im originalen verschlossenen Zustand 18 Monate, wenn nicht über Zimmertemperatur und trocken gelagert wird.

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 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	GELVAR02
Data prima Emissione/ Erscheinungsdatum	25/03/2021
N° e Data Revisione / Nr. & Revisionsdatum	Rev. 00

VARIEGATO PISTACCHIO

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

Parametri micobiologici

Mikrobiologische Parameter

Carica batterica tot.- Tot. plant count	ufc/g	<	10.000
Lieviti e muffe - Yeasts and moulds	ufc/g	<	100
Coliformi totali - Total coliforms	ufc/g	<	10
Salmonella spp	ufc/25g	Assente - Absent	

Caratteristiche organolettiche

Organoleptische Eigenschaften

Aspetto - Erscheinung	Pastoso - Pastös
Colore - Farbe	Verde - Grün
Gusto - Geschmack	Pistacchio - Pistazie

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (per 100g)

NÄHRSTOFFDEKLARATION (pro 100 g)

Valore energetico - Brennwert **2354 kJ / 563 kcal**

Proteine - Eiweiß	g	7.6
Carboidrati - Kohlenhydrate	g	52.2
di cui zuccheri - davon Zucker	g	50.7
Grassi - Fette	g	36.2
di cui saturi - davon gesättigt	g	3.6
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.

Pag. 2:2

Visita il nostro sito www.gelando.de	Prodotto in der EU für Gelando UG Berliner Straße 18 63619 Bad Orb-Germany	Besuchen Sie unsere Seite www.gelando.de
---	---	---