



## Scheda tecnica/Produkt Spezifikation

|  |              |
|--|--------------|
| Codice Prodotto/ Produktbezeichnung        | NVP21        |
| Data prima Emissione/ Erscheinungsdatum    | 05/03/2026   |
| N° e Data Revisione / Nr. & Revisionsdatum | Rev. 00 (40) |

# PRONTI LIMONCELLO

Semilavorato in polvere per gelateria  
Halbfertiges Pulverprodukt für Gelato

### DENOMINAZIONE / DESCRIZIONE

Semilavorato in polvere per la preparazione rapida di sorbetto gusto **limoncello** senza lattosio ma dalla struttura e cremosità del buon gelato italiano.

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

zucchero, sciroppo di glucosio, destrosio, maltodestrina, olio di cocco, succo di limone in polvere (pari al 8% di succo reidratato), aromi, fibre vegetali; acidificante: acido citrico; emulsionanti: E472b, E477; stabilizzanti: gomma xantano, gomma di guar; proteine di SOYA, amido modificato, farina di SOYA; colorante E102.

**E102: può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini**

**Indipendentemente dall'elenco ingredienti, dove gli allergeni vengono indicati in maiuscolo, si informa che il prodotto è realizzato in uno stabilimento che utilizza LATTE, UOVA, ARACHIDI, SESAMO, CEREALI CON GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO, PRODOTTI CONTENENTI SOIA; non si esclude una possibile contaminazione involontaria.**

### IMBALLO

Cartone da 12,5 Kg contenente 10 sacchetti da 1,25 Kg

### DOSAGGIO CONSIGLIATO

Disperdere il contenuto del sacchetto in 2,5 litri di acqua; lasciare riposare la miscela 10-20 min. prima di mantecare.

### 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

Pulver-Halbfabrikat zur schnellen Zubereitung eines **laktosefreien** Sorbet mit Limoncello Geschmack; mit der Struktur und Cremigkeit eines guten italienischen Gelatos.

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

Zucker, Glukosesirup, Dextrose, Maltodextrin, Kokosöl, Zitronensaftpulver (entspricht 8 % rehydriertem Saft), Aromen, pflanzliche Ballaststoffe; Säuerungsmittel: Zitronensäure; Emulgatoren: E472b, E477; Stabilisatoren: Xanthan, Guarkernmehl; SOJA-Proteine, modifizierte Stärke, SOJA-Mehl; Farbstoff E102.

**E102: Kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen**

**Unabhängig von der Zutatenliste, in der Allergene in Großbuchstaben angegeben sind, weisen wir darauf hin, dass das Produkt in einer Anlage hergestellt wird, in der MILCH, EIER, ERDNÜSSE, SESAM, GLUTENHALTIGE GETREIDE, SCHALENFRÜCHTE und SOJAHALTIGE PRODUKTE verarbeitet werden; eine mögliche unbeabsichtigte Kontamination kann nicht ausgeschlossen werden.**

### VERPACKUNG

Karton – 12,5 kg, 10 Beutel á 1,25 kg

### EMPFOHLENE DOSIERUNG

Den Inhalt des Beutels in 2,5 Liter Wasser auflösen; die Mischung 10-20 Min. stehen lassen, bevor sie verquirlt wird.

### 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.



## Scheda tecnica/Prodotto Spezifikation

|  |              |
|--|--------------|
| Codice Prodotto/ Produktbezeichnung        | NVP21        |
| Data prima Emissione/ Erscheinungsdatum    | 05/03/2026   |
| N° e Data Revisione / Nr. & Revisionsdatum | Rev. 00 (40) |

# PRONTI LIMONCELLO

Semilavorato in polvere per gelateria  
Halbfertiges Pulverprodukt für Gelato

Der Kunde haftet für die Verwendung des Produkts in Lebensmitteln, die besonderen Vorschriften unterliegen, um den jeweils geltenden Rechtsvorschriften zu entsprechen.

### 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 |   | --     |

### Caratteristiche organolettiche

#### Organoleptische Eigenschaften

|                       |            |
|-----------------------|------------|
| Aspetto - Erscheinung | Pulver     |
| Colore – Farbe        | Gelb       |
| Gusto – Geschmack     | Limoncello |

### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (per 100g)

#### NÄHRSTOFFDEKLARATION (pro 100 g)

**Valore energetico - Brennwert** 1731 kJ / 414 kcal

**Proteine - Eiweiß** g 0.5

**Carboidrati - Kohlenhydrate** g 88.0

di cui zuccheri – davon Zucker g 76

**Grassi - Fette** g 5,2

di cui saturi – davon gesättigt g 4,9

**Sale – Salz** g 0.13

### Indicazioni per il bilanciamento del gelato

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

|   |   |    |
|---|---|----|
| Umidità - Luftfeuchtigkeit                    | % | 2  |
| Grassi – Fette                                | % | 5  |
| Zuccheri - Zucker                             | % | 84 |
| Magri del latte – Fettfreie Milchtrockenmasse | % | 0  |
| Altri solidi – Andere Feststoffe              | % | 9  |
| POD   |   | 75 |
| PAC   |   | 87 |

### 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;

Pag. 2:2

Hinweis: Dieses Dokument kann aufgrund von Änderungen im Produktionsprozess angepasst werden.

Nota: questo documento potrà essere corretto a seguito di modifiche al processo produttivo

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