



Scheda tecnica/Produkt Spezifikation

Codice Prodotto/ Produktbezeichnung	GELQ15
Data prima Emissione/ Erscheinungsdatum	12/11/2020
N° e Data Revisione / Nr. & Revisionsdatum	Rev. 02 del 07/01/2025

QUICK GRANATAPFEL

Semilavorato in polvere per gelateria
Halbfertiges Pulverprodukt für Gelato

DENOMINAZIONE / DESCRIZIONE

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

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

zucchero, succo di melograno disidratato (pari al 12% di frutta reidratata), sciroppo di glucosio, destrosio, fruttosio, olio di cocco, aromi, fibre vegetali; acidificanti: acido citrico, acido malico; coloranti: antociani, betacarotene; emulsionanti: E472b, E477; stabilizzanti: gomma di guar, gomma xantano; proteine e farina di SOIA, amido modificato.

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, CEREALI CON GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO, PRODOTTI CONTENENTI SOIA

IMBALLO

Cartone da 10 Kg contenente 8 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 Granatapfel Geschmack; mit der Struktur und Cremigkeit eines guten italienischen Gelatos.

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

Zucker, gefriergetrockneter Granatapfelsaft (12 % rehydratisierte Früchte); Glukosesirup, Fruktose, Dextrose, Kokosnussöl, Aromen, pflanzliche Fasern; Säuerungsmittel: Zitronensäure, Apfelsäure; Farbstoffe: Anthocyane, Beta-Carotin; Emulgatoren: E472b, E477; Stabilisatoren: Guarkernmehl, Xanthan; SOYA-Proteine, modifizierte Stärke, SOYA-Mehl

Kann Spuren von Milch, Ei, Nüssen, glutenhaltigem Getreide enthalten. Das Produkt enthält SOJA.

VERPACKUNG

Karton – 10 kg, 8 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	GELQ15
Data prima Emissione/ Erscheinungsdatum	12/11/2020
N° e Data Revisione / Nr. & Revisionsdatum	Rev. 02 del 07/01/2025

QUICK GRANATAPFEL

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	Rosa
Gusto – Geschmack	Granatapfel

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (per 100g)

NÄHRSTOFFDEKLARATION (pro 100 g)

Valore energetico - Brennwert 1676 kJ / 401 kcal

Proteine - Eiweiß	g	0.4
Carboidrati - Kohlenhydrate	g	89.0
di cui zuccheri – davon Zucker	g	75.1
Grassi - Fette	g	3.6
di cui saturi – davon gesättigt	g	3.5
Sale – Salz	g	0.1

Indicazioni per il bilanciamento del gelato

Berechnete Bestandteile für die Gelatinebilanz (indikativ)

Umidità - Luftfeuchtigkeit	%	2
Grassi – Fette	%	3
Zuccheri - Zucker	%	81
Magri del latte – Fettfreie Milchtrockenmasse	%	0
Altri solidi – Andere Feststoffe	%	14
POD		77
PAC		91

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

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

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
---	---	---