

IT

SCHEDA TECNICA

ACIDO LATTICO LIQUIDO

DESCRIZIONE: prodotto mediante fermentazione a partire dallo zucchero. Ha un sapore acidulo delicato ed è ampiamente utilizzato come acidificante nell'industria alimentare.

INGREDIENTI: L-acido lattico

DOSAGGIO: 0,1% - 0,5% a seconda della ricetta

SCADENZA: se conservato in luogo fresco e asciutto mantiene la sua stabilità fino a 60 mesi dalla data di produzione. Dopo ogni utilizzo richiudere la confezione e mantenere in ambiente pulito e fresco. Manipolare solo con strumenti perfettamente puliti ed asciutti. Prima di ogni utilizzo verificare comunque lo stato di conservazione del prodotto

SICUREZZA ALIMENTARE:

NON-OGM: il presente prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati, in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE 1829/2003 e Regolamento CE 1830/2003 e successive modifiche. Prodotto non pericoloso nelle normali condizioni di utilizzo.

CONTAMINANTI: conforme al Reg.CE 396/05 e Reg.CE 1881/06 per quanto riguarda la presenza di residui di pesticidi, metalli pesanti (Pb, Cd) e micotossine.

ALLERGENI: In accordo con l'allegato II del Reg. CE 1169/2011:

Contiene come ingrediente: nessun allergene

Può contenere tracce di: LATTE in quanto il prodotto è confezionato in uno stabilimento che tratta LATTE e derivati

SENZA GLUTINE: In accordo con il Regolamento CE 828/2014 può essere etichettato come "Gluten free" in quanto il prodotto può contenere contaminazioni accidentali di glutine fino ad un massimo di 20 mg/kg

SENZA LATTOSIO: come ingrediente non presenta lattosio, possibili tracce

ORIGINE DEL PRODOTTO: OLANDA

CONFEZIONAMENTO: ITALIA

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI - PARAMETRI CHIMO FISICI - PARAMETRI MICROBIOLOGICI - METALLI PESANTI:
vedere ultima pagina

INFO: Le indicazioni riportate nella presente scheda, pur essendo accurate e redatte al meglio delle nostre attuali conoscenze, rivestono esclusivamente carattere informativo e sollevano la Gioia Group s.r.l. da qualsiasi responsabilità in merito all'utilizzo improprio del prodotto in oggetto.

ETICHETTATURA AMBIENTALE:

etichetta: PAP22

Raccolta differenziata: PLASTICA

Verificare le disposizioni del proprio comune



Si dichiara che i materiali utilizzati per il confezionamento del prodotto sono in accordo con i regolamenti dell'Unione Europea, e idonei al contatto diretto con gli alimenti. Disponibile su richiesta la dichiarazione di conformità originale.

EN

TECHNICAL DATA SHEET

LIQUID LACTIC ACID

DESCRIPTION: Produced through fermentation from sugar. It has a mild acidic taste and is widely used as an acidulant in the food industry.

INGREDIENTS: L-lactic acid

DOSAGE: 0.1% - 0.5% depending on the recipe.

EXPIRY DATE: if stored in a cool and dry place, it maintains its stability for up to 60 months from the date of production. After each use, close the package and keep in a clean and fresh place. Handle only with perfectly clean and dry tools. Before each use, however, check the state of conservation of the product. The expiration date is present on the package label.

FOOD SAFETY:

NON-GMOs: this product does not contain, is not made or is not obtained from genetically modified organisms, in accordance with the provisions of EC Regulation 1829/2003 and EC Regulation 1830/2003 and subsequent amendments. Non-hazardous product under normal conditions of use.

CONTAMINANTS: complies with EC Reg. 396/05 and EC Reg. 1881/06 with regard to the presence of pesticide residues, heavy metals (Pb, Cd) and mycotoxins.

ALLERGENS: In accordance with Annex II of Regulation EC 1169/2011:

Contains as an ingredient: no allergens.

May contain traces of: MILK, as the product is packaged in a facility that handles MILK and dairy products.

GLUTEN-FREE: In accordance with Regulation (EC) 828/2014, it can be labeled as "Gluten-free" since the product may contain accidental gluten contamination up to a maximum of 20 mg/kg.

LACTOSE-FREE: The product does not contain lactose, although traces may be present.

PRODUCT ORIGIN: NETHERLANDS

PACKED IN: ITALY

NUTRITIONAL INFORMATION - CHYME PHYSICAL PARAMETERS - MICROBIOLOGICAL PARAMETERS - HEAVY METALS: see last page

INFO: The indications in this sheet, while being accurate and drafted to the best of our current knowledge, are for information purposes only and relieve Gioia Group s.r.l. from any responsibility for the improper use of the product in question.

ENVIRONMENTAL LABELLING:

label: PAP22

Recycling: PLASTIC



Check the provisions of your municipality

It is declared that the materials used for the packaging of the product are in accordance with the regulations of the European Union, and suitable for direct contact with food. The original declaration of conformity is available on request.

DE

TECHNISCHES DATENBLATT

FLÜSSIGES MILCHSÄURE

BESCHREIBUNG: Durch Fermentation aus Zucker hergestellt. Es hat einen milden, sauren Geschmack und wird in der Lebensmittelindustrie weitgehend als Säuerungsmittel verwendet.

ZUTATEN: L-Milchsäure

DOSIERUNG: 0,1% - 0,5% je nach Rezept

VERFALLSDATUM: Bei kühler und trockener Lagerung behält es seine Stabilität bis zu 60 Monate ab Produktionsdatum. Verschließen Sie die Verpackung nach jedem Gebrauch und bewahren Sie sie an einem sauberen und frischen Ort auf. Nur mit perfekt sauberen und trockenen Werkzeugen anfassen. Überprüfen Sie jedoch vor jedem Gebrauch den Erhaltungszustand des Produkts. Das Verfallsdatum befindet sich auf dem Verpackungsetikett.

ERNÄHRUNGSSICHERUNG:

GENTECHNIKFREI: Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen, besteht nicht aus ihnen und wird nicht aus genetisch veränderten Organismen gewonnen, gemäß den Bestimmungen der EG-Verordnung 1829/2003 und der EG-Verordnung 1830/2003 und nachfolgende Änderungen. Ungefährliches Produkt unter normalen Einsatzbedingungen.

KONTAMINANTEN: entspricht der EG-Verordnung 396/05 und der EG-Verordnung 1881/06 im Hinblick auf das Vorhandensein von Pestizidrückständen, Schwermetallen (Pb, Cd) und Mykotoxinen

ALLERGENE: In Übereinstimmung mit Anhang II der Verordnung EG 1169/2011:

Enthält als Zutat: keine Allergene.

Kann Spuren von: MILCH enthalten, da das Produkt in einer Einrichtung verpackt wird, die MILCH und Milchprodukte verarbeitet.

GLUTENFREI: Entsprechend der Verordnung (EG) 828/2014 kann es als "glutenfrei" gekennzeichnet werden, da das Produkt zufällige Glutenkontaminationen bis zu maximal 20 mg/kg enthalten kann.

LACTOSEFREI: Das Produkt enthält keinen Laktose, jedoch können Spuren vorhanden sein.

PRODUKTHERKUNFT: NIEDERLANDE

VERPACKT IN: ITALIEN

NÄHRWERTANGABEN - PHYSIKALISCHE PARAMETER DES BREIBREIS - MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER - SCHWERMETALLE: siehe letzte Seite

INFO: Die Angaben in diesem Blatt sind zwar korrekt und nach bestem Wissen und Gewissen verfasst, dienen jedoch nur zu Informationszwecken und entbinden Gioia Group s.r.l. von jeglicher Verantwortung für die unsachgemäße Verwendung des betreffenden Produkts.

UMWELTKENNZEICHNUNG:

Etikett: PAP22

Recycling: KUNSTSTOFF

Informieren Sie sich über die Bestimmungen Ihrer Gemeinde

Es wird erklärt, dass die für die Verpackung des Produkts verwendeten Materialien den Vorschriften der Europäischen Union entsprechen und für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind. Die Original-Konformitätserklärung erhalten Sie auf Anfrage.



FR

FICHE TECHNIQUE

ACIDE LACTIQUE LIQUIDE

DESCRIPTION: Produit obtenu par fermentation à partir de sucre. Il a un goût acide doux et est largement utilisé comme acidifiant dans l'industrie alimentaire.

INGRÉDIENTS: Acide L-lactique

DOSAGE : 0,1% - 0,5% selon la recette

DATE D'EXPIRATION: s'il est stocké dans un endroit frais et sec, il conserve sa stabilité jusqu'à 60 mois à compter de la date de production. Après chaque utilisation, fermez l'emballage et conservez-le dans un endroit propre et frais. Manipuler uniquement avec des outils parfaitement propres et secs. Avant chaque utilisation, vérifiez toutefois l'état de conservation du produit. La date d'expiration est présente sur l'étiquette de l'emballage.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE:

NON-OGM: ce produit ne contient pas, n'est pas fabriqué ou n'est pas obtenu à partir d'organismes génétiquement modifiés, conformément aux dispositions du règlement CE 1829/2003 et du règlement CE 1830/2003 et modifications ultérieures. Produit non dangereux dans des conditions normales d'utilisation.

CONTAMINANTS: est conforme aux règlements CE 396/05 et CE 1881/06 en ce qui concerne la présence de résidus de pesticides, de métaux lourds (Pb, Cd) et de mycotoxines.

ALLERGÈNES: Conformément à l'annexe II du règlement CE 1169/2011:

Contient en tant qu'ingrédient: aucun allergène.

Peut contenir des traces de: LAIT, car le produit est emballé dans une installation qui traite du LAIT et des produits laitiers.

SANS GLUTEN: Conformément au règlement CE 828/2014, il peut être étiqueté comme "sans gluten" car le produit peut contenir des contaminations accidentelles de gluten jusqu'à un maximum de 20 mg/kg.

SANS LACTOSE : Le produit ne contient pas de lactose, mais peut contenir des traces.

ORIGINE DU PRODUIT: PAYS-BAS

EMBALLÉ EN: ITALIE

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES - PARAMÈTRES PHYSIQUES DU CHYME - PARAMÈTRES MICROBIOLOGIQUES - MÉTAUX LOURDS: voir dernière page

INFO: Les indications contenues dans cette fiche, tout en étant exactes et rédigées au meilleur de nos connaissances actuelles, sont à titre informatif uniquement et dégagent Gioia Group s.r.l. de toute responsabilité pour l'utilisation abusive du produit en question.

ÉTIQUETAGE ENVIRONNEMENTAL:

étiquette: PAP22

Recyclage: PLASTIQUE



LE TRI
+ FACILE



Vérifiez les dispositions de votre municipalité

Il est déclaré que les matériaux utilisés pour l'emballage du produit sont conformes à la réglementation de l'Union européenne et aptes au contact direct avec les aliments. La déclaration de conformité originale est disponible sur demande.

ES

FICHA TÉCNICA

ÁCIDO LÁCTICO LÍQUIDO

DESCRIPCIÓN: Producto obtenido por fermentación a partir de azúcar. Tiene un sabor ácido suave y se utiliza ampliamente como acidulante en la industria alimentaria.

INGREDIENTES: Ácido L-láctico

USOS Y DOSIFICACIÓN: 0,1% - 0,5% según la receta

FECHA DE CADUCIDAD: si se almacena en un lugar fresco y seco, mantiene su estabilidad hasta 60 meses a partir de la fecha de producción. Después de cada uso, cierre el paquete y guárdelo en un lugar limpio y fresco. Maneje solo con herramientas perfectamente limpias y secas. Antes de cada uso, sin embargo, compruebe el estado de conservación del producto. La fecha de caducidad está presente en la etiqueta del paquete.

SEGURIDAD ALIMENTARIA:

NO OMG: este producto no contiene, no se fabrica ni se obtiene a partir de organismos modificados genéticamente, de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento CE 1829/2003 y el Reglamento CE 1830/2003 y sus posteriores modificaciones. Producto no peligroso en condiciones normales de uso.

CONTAMINANTES: cumple el Reglamento (CE) n° 396/05 y el Reglamento (CE) n° 1881/06 en lo que respecta a la presencia de residuos de plaguicidas, metales pesados (Pb, Cd) y micotoxinas.

ALERGENOS: De acuerdo con el Anexo II del Reglamento CE 1169/2011:

Contiene como ingrediente: ningún alérgeno.

Puede contener trazas de: LÁCTEOS, ya que el producto se envasa en una instalación que maneja LÁCTEOS y productos lácteos.

SIN GLUTEN: De acuerdo con el Reglamento CE 828/2014, puede etiquetarse como "Sin gluten" ya que el producto puede contener contaminaciones accidentales de gluten hasta un máximo de 20 mg/kg.

SIN LACTOSA: Como ingrediente no contiene lactosa, aunque pueden existir trazas.

ORIGEN DEL PRODUCTO: PAÍSES BAJOS

EMPAQUETADO: ITALIA

INFORMACIÓN NUTRICIONAL - PARÁMETROS FÍSICOS QUÍMICO - PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS - METALES PESADOS: ver última página

INFORMACIÓN: Las indicaciones de esta hoja, aunque precisas y redactadas según nuestro leal saber y entender, son solo para fines informativos y liberan a Gioia Group s.r.l. de cualquier responsabilidad por el uso indebido del producto en cuestión.

ETIQUETADO AMBIENTAL:

etiqueta: PAP22

Reciclaje: PLÁSTICO



Consulta las disposiciones de tu municipio

Se declara que los materiales utilizados para el envasado del producto están de acuerdo con las regulaciones de la Unión Europea, y son adecuados para el contacto directo con alimentos. La declaración de conformidad original está disponible previa solicitud.

NL

TECHNISCHE DATASHEET

VLOEIBARE MELKZUUR

BESCHRIJVING: Gemaakt door fermentatie van suiker. Het heeft een milde zure smaak en wordt veel gebruikt als zuurteregelaar in de voedingsindustrie.

INGREDIËNTEN: L-melkzuur.

DOSERING: 0,1% - 0,5% afhankelijk van het recept

VERVALDATUM: indien bewaard op een koele en droge plaats, behoudt het zijn stabiliteit tot 60 maanden vanaf de productiedatum. Sluit na elk gebruik de verpakking en bewaar deze op een schone en frisse plaats. Hanteer alleen met perfect schoon en droog gereedschap. Controleer echter voor elk gebruik de staat van bewaring van het product. De vervaldatum staat op het etiket van de verpakking.

VOEDSELZEKERHEID:

NIET-GGO's: dit product bevat geen, bestaat niet uit of is niet verkregen uit genetisch gemodificeerde organismen, in overeenstemming met de bepalingen van EG-verordening 1829/2003 en EG-verordening 1830/2003 en latere wijzigingen. Niet-gevaarlijk product onder normale gebruiksomstandigheden.

VERONTREINIGINGEN: voldoet aan EC Reg. 396/05 en EC Reg. 1881/06 met betrekking tot de aanwezigheid van residuen van bestrijdingsmiddelen, zware metalen (Pb, Cd) en mycotoxinen.

ALLERGIEËN: Conform bijlage II van Verordening EG 1169/2011:

Bevat als ingrediënt: geen allergenen.

Kan sporen bevatten van: MELK, omdat het product wordt verpakt in een faciliteit die MELK en melkproducten verwerkt.

GLUTENVRIJ: Overeenkomstig Verordening (EG) 828/2014 kan het als "glutenvrij" worden gelabeld, aangezien het product per ongeluk gluten kan bevatten tot maximaal 20 mg/kg.

LACTOSEVRIJ: Het product bevat geen lactose, hoewel er mogelijk sporen aanwezig kunnen zijn.

OORSPRONG VAN HET PRODUCT: NEDERLAND

VERPAKT IN: ITALIË

VOEDINGSINFORMATIE - CHYME FYSISCHES PARAMETERS - MICROBIOLOGISCHE PARAMETERS - ZWARE METALEN: zie laatste bladzijde

INFO: De aanwijzingen in dit blad, hoewel nauwkeurig en opgesteld naar ons beste weten, zijn alleen voor informatieve doeleinden en ontslaan Gioia Group s.r.l. van elke verantwoordelijkheid voor het oneigenlijk gebruik van het product in kwestie.

MILIEU-ETIKETTERING:

Etiket: PAP22

Recycling: PLASTIC



Controleer de bepalingen van uw gemeente

Er wordt verklaard dat de materialen die worden gebruikt voor de verpakking van het product in overeenstemming zijn met de voorschriften van de Europese Unie en geschikt zijn voor direct contact met voedsel. De originele conformiteitsverklaring is op aanvraag beschikbaar.

PL

KARTA DANYCH TECHNICZNYCH

KWAS MLEKOWY PŁYNNY

OPIS: Produkt otrzymany w procesie fermentacji z cukru. Ma łagodny kwaśny smak i jest szeroko stosowany jako regulator kwasowości w przemyśle spożywczym.

SKŁADNIKI: Kwas L-mlekowy

DAWKOWANIE: 0,1% - 0,5% w zależności od receptury

DATA WAŻNOŚCI: jeśli jest przechowywany w chłodnym i suchym miejscu, zachowuje swoją stabilność do 60 miesięcy od daty produkcji. Po każdym użyciu zamknij opakowanie i trzymaj w czystym i świeżym miejscu. Uchwyt tylko za pomocą idealnie czystych i suchych narzędzi. Przed każdym użyciem należy jednak sprawdzić stan zachowania produktu. Data ważności znajduje się na etykiecie opakowania.

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCIOWE:

NON-GMO: produkt ten nie zawiera, nie jest wytwarzany ani nie jest uzyskiwany z organizmów zmodyfikowanych genetycznie, zgodnie z przepisami rozporządzenia WE 1829/2003 i rozporządzenia WE 1830/2003 z późniejszymi zmianami. Produkt inny niż niebezpieczny w normalnych warunkach użytkowania.

ZANIECZYSZCZENIA: jest zgodny z rozporządzeniem (WE) nr 396/05 i rozporządzeniem (WE) nr 1881/06 w odniesieniu do obecności pozostałości pestycydów, metali ciężkich (Pb, Cd) i mikotoksyn.

ALERGENY: Zgodnie z załącznikiem II Rozporządzenia WE 1169/2011:

Zawiera jako składnik: brak alergenów.

Może zawierać śladowe ilości: MLEKO, ponieważ produkt jest pakowany w zakładzie, który przetwarza MLEKO i produkty mleczne.

BEZ GLUTENU: Zgodnie z Rozporządzeniem WE 828/2014 może być oznaczony jako "bezglutenowy", ponieważ produkt może zawierać przypadkowe zanieczyszczenia glutenem do maksymalnie 20 mg/kg.

BEZ LAKTOZY: Produkt nie zawiera laktozy, jednak mogą występować śladowe ilości.

POCHODZENIE PRODUKTU: HOLANDIA

PAKOWANE WE: WŁOCHY

INFORMACJE O WARTOŚCI ODŻYWCZEJ - PARAMETRY FIZYCZNE TREŚCI POKARMOWEJ - PARAMETRY MIKROBIOLOGICZNE - METALE CIĘŻKIE: patrz ostatnia strona

INFO: Wskazówki zawarte w niniejszym arkuszu, choć dokładne i sporządzone zgodnie z naszą aktualną wiedzą, służą wyłącznie celom informacyjnym i zwalniają Gioia Group s.r.l. z wszelkiej odpowiedzialności za niewłaściwe użytkowanie danego produktu.

OZNAKOWANIE ŚRODOWISKOWE:

etykieta: PAP22

Recykling: TWORZYWO SZTUCZNE



Sprawdź przepisy swojej gminy

Deklaruje się, że materiały użyte do pakowania produktu są zgodne z przepisami Unii Europejskiej i nadają się do bezpośredniego kontaktu z żywnością. Oryginał deklaracji zgodności dostępny na życzenie

SE

TEKNISKT DATABLAD

VÄTSKE MELKSYRA

BESKRIVNING: Produkt som framställs genom fermentation från socker. Den har en mild syrlig smak och används i stor utsträckning som surhetsreglerande medel inom livsmedelsindustrin.

INGREDIENSER: L-mjölksyra

DOSERING: 0,1% - 0,5% beroende på receptet

UTGÅNGSDATUM: om den förvaras på en sval och torr plats bibehåller den sin stabilitet i upp till 60 månader från produktionsdatumet. Stäng förpackningen efter varje användning och förvara den på en ren och fräsch plats. Hantera endast med helt rena och torra verktyg. Före varje användning, kontrollera dock tillståndet för bevarande av produkten. Utgångsdatumet finns på förpackningsetiketten.

TRYGGAD LIVSMEDELSFÖRSÖRJNING:

ICKE-GMO: Denna produkt innehåller inte, är inte tillverkad eller erhålls från genetiskt modifierade organismer, i enlighet med bestämmelserna i EG-förordning 1829/2003 och EG-förordning 1830/2003 och efterföljande ändringar. Ikke-farlig produkt under normala användningsförhållanden.

FÖRORENINGAR: uppfyller kraven i EG-förordningarna 396/05 och 1881/06 vad gäller förekomst av bekämpningsmedelsrester, tungmetaller (Pb, Cd) och mykotoxiner.

ALLERGENER: Enligt bilaga II i Förordning EG 1169/2011:

Innehåller som ingrediens: inga allergener.

Kan innehålla spår av: MJÖLK, eftersom produkten packas i en anläggning som hanterar MJÖLK och mjölkprodukter.

GLUTENFRI: Enligt förordning (EG) 828/2014 kan den märkas som "Glutenfri" eftersom produkten kan innehålla oavsiktliga glutenkontamineringar upp till högst 20 mg/kg.

LAKTOSFRI: Produkten innehåller inte laktos, men kan innehålla spår.

PRODUKTENS URSPRUNG: NEDERLÄNDERNA

FÖRPACKAD I: ITALIEN

NÄRINGSINFORMATION - CHYME FYSISKA PARAMETRAR - MIKROBIOLOGISKA PARAMETRAR - TUNGMETALLER: se sista sidan

INFO: Indikationerna i detta blad, även om de är korrekta och formulerade efter bästa kunskap från vår nuvarande kunskap, är endast i informationssyfte och befriar Gioia Group s.r.l. från allt ansvar för felaktig användning av produkten i fråga.

MILJÖMÄRKNING:

etikett: PAP22

Återvinning: PLAST

Kontrollera bestämmelserna i din kommun



Det förklaras att materialen som används för förpackning av produkten överensstämmer med Europeiska unionens bestämmelser och är lämpliga för direkt kontakt med livsmedel. Den ursprungliga försäkran om överensstämmelse finns tillgänglig på begäran.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI per 100 gr di prodotto - NUTRITIONAL INFORMATION per 100 gr of product - NÄHRWERTANGABEN pro 100 g Produkt - INFORMATIONS NUTRITIONNELLES pour 100 gr de produit - INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 gr de producto - VOEDINGSINFORMATIE per 100 g product - INFORMACJE ŻYWIENIOWE na 100 gr produktu - NÄRINGSINFORMATION per 100 gr produkt	
Energia - Energy - Energie - Énergie – Valor energético – Energie - Wartość energetyczna – Kraft	1204 kJ 288 kcal
Grassi - Fat – Fett - Graisses – Grasas – Waarvan - Tłuszcz – Fett	0 g
di cui acidi grassi saturi - of which saturates - davon gesättigte Fettsäuren - dont acides gras saturés – de las cuales ácidos grasos saturados - enkelvoudig onverzadigde vetzuren – w tym kwasy tłuszczowe nasycone - varav mättade fettsyror	0 g
Carboidrati - Carbohydrates - Kohlenhydrate - Glucides – Hidratos de carbono – Koolhydraten – Węglowodany – Kolhydrater	80 g
di cui zuccheri - of which sugars - davon Zucker - dont sucres - de los cuales azúcares – waarvan suikers – w tym cukry - varav sockerarter	0 g
Proteine - Protein - Eiweiß -Protéines – Proteínas – Eiwitten – Białko – Proteiner	0 g
Sale - Salt - Salz - Sel – Sal – Zout – Sól – Salt	0 g

PARAMETRI CHIMO FISICI - CHEMICAL AND PHYSICAL PARAMETERS - CHEMISCHE UND PHYSIKALISCHE PARAMETER – PARAMÈTRES CHIMIQUES ET PHYSIQUES - PARÁMETROS QUÍMICOS Y FÍSICOS - FYSIEKE CHEMISCHE PARAMETERS – PARAMETRY FIZYKOCHEMICZNE - FYSIKALISK-KEMISKA PARAMETRAR				
Assay 79.5-80.5 % (w/w)	Stereochemical purity (L-isomer) min. 97 %		Solubility soluble/miscible in water and ethanol	Density (20 °C) 1.18-1.20 g/ml
Molecular weight 90	Ether insolubles max. 0.7 % (w/w)	Sulfated ash / residue on ignition max. 0.1 %	Methanol / methylesters (as methanol) max. 0.2 % (w/w)	Cyanide max. 1 mg/kg
Calcium max. 20 ppm	Chlorides max. 10 ppm	Sulfate max. 20 ppm	Moisture 20%	

PARAMETRI MICROBIOLOGICI - MICROBIOLOGICAL PARAMETERS - MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER – PARAMÈTRES MICROBIOLOGIQUES - PARAMETROS MICROBIOLOGICOS - MICROBIOLOGISCHE PARAMETERS – PARAMETRY MIKROBIOLOGICZNE - MIKROBIOLOGISKA PARAMETRAR		
Mesophilic bacteria max. 1000 cfu/g	Moulds and yeasts Max 100 cfu/g	

METALLI PESANTI - HEAVY METALS – SCHWERMETALLE - MÉTAUX LOURDS - METALES PESADOS – ZWARE METALEN - METALE CIĘŻKIE - TUNGMETALLER					
Heavy metals Max 10 ppm	Iron Max 10 ppm	Arsenic max 1 ppm	Lead max 0,5 ppm	Mercury Max 1 ppm	