

IT

SCHEDA TECNICA

AGAR AGAR

DESCRIZIONE: gelificante in polvere di origine vegetale estratto da alghe rosse (Rhodophyceae).

INGREDIENTI: Agar Agar; la forza del gel può essere standardizzata mediante l'aggiunta di destrosio, maltodestrina o saccarosio.

DOSAGGIO: Confetteria 0,5% - 1,2%, Latticini 0,1% - 0,5%, Confetture e preparati di frutta 0,2% - 0,6%, Gel da dessert 0,4% - 0,8%.

Disperdere in acqua fredda sotto agitazione e portare la soluzione a 100°C per almeno 5 minuti o fino a completa dissoluzione. La premiscelazione con parte di altri ingredienti secchi come lo zucchero aiuta a disperdere e idratare evitando formazione di grumi. Il gel si formerà durante il raffreddamento. Gli ingredienti acidi dovrebbero essere aggiunti durante il raffreddamento verso il basso per evitare la combinazione di temperatura elevata e pH molto basso.

SCADENZA: se conservato in luogo fresco e asciutto mantiene la sua stabilità fino a 36 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. La scadenza è presente sull'etichetta della confezione.

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 <0,01%

ORIGINE DEL PRODOTTO: ITALIA

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:

sacchetto: LDPE90

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

AGAR AGAR

DESCRIPTION: powdered gelling agent of vegetable origin extracted from red algae (Rhodophyceae).

INGREDIENTS: Agar Agar; the strength of the gel can be standardized by the addition of dextrose, maltodextrin or sucrose.

DOSAGE: Confectionery 0.5% - 1.2%, Dairy products 0.1% - 0.5%, Jams and fruit preparations 0.2% - 0.6%, Dessert gels 0.4% - 0.8%. Disperse in cold water while stirring and bring the solution to 100°C for at least 5 minutes or until completely dissolved. Premixing with some other dry ingredients such as sugar helps disperse and hydrate while avoiding clumping. The gel will form during cooling. Acidic ingredients should be added while cooling down to avoid the combination of high temperature and very low pH.

EXPIRY DATE: if stored in a cool and dry place, it maintains its stability for up to 36 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 EC Reg. 1169/2011:

Contains as ingredient: no allergen

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

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

LACTOSE FREE: lactose does not have lactose as an ingredient, possible traces <0.01%

PRODUCT ORIGIN: ITALY

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:

bag: LDPE90

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 AGAR AGAR

BESCHREIBUNG: Pulverförmiges Geliermittel pflanzlichen Ursprungs, gewonnen aus Rotalgen (Rhodophyceae).

ZUTATEN: Agar-Agar; Die Stärke des Gels kann durch Zugabe von Dextrose, Maltodextrin oder Saccharose standardisiert werden.

DOSIERUNG: Süßwaren 0,5 % – 1,2 %, Milchprodukte 0,1 % – 0,5 %, Konfitüren und Fruchtzubereitungen 0,2 % – 0,6 %, Dessertgele 0,4 % – 0,8 %. Unter Rühren in kaltem Wasser dispergieren und die Lösung mindestens 5 Minuten lang oder bis zur vollständigen Auflösung auf 100 °C erhitzen. Das Vormischen mit einigen anderen trockenen Zutaten wie Zucker trägt zur Verteilung und Hydratation bei und verhindert gleichzeitig die Bildung von Klumpen. Beim Abkühlen bildet sich das Gel. Saure Zutaten sollten während des Abkühlens hinzugefügt werden, um die Kombination aus hoher Temperatur und sehr niedrigem pH-Wert zu vermeiden.

VERFALLSDATUM: Bei kühler und trockener Lagerung behält es seine Stabilität bis zu 36 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: Gemäß Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1169/2011:

Enthält als Zutat: kein Allergen

Kann Spuren enthalten von: MILCH, da das Produkt in einem Betrieb verpackt ist, in dem MILCH und Milchprodukte verarbeitet werden

GLUTENFREI: Gemäß der EG-Verordnung 828/2014 kann es als "glutenfrei" gekennzeichnet werden, da das Produkt eine versehentliche Kontamination von Gluten bis zu einem Maximum von 20 mg / kg enthalten kann.

LAKTOSEFREI: Laktose enthält keine Laktose als Zutat, mögliche Spuren <0,01%

PRODUKTHERKUNFT: ITALIEN

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:

Tasche: LDPE90

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

AGAR AGAR

DESCRIPTION: gélifiant en poudre d'origine végétale extrait d'algues rouges (Rhodophycées).

INGRÉDIENTS: Agar-agar; la force du gel peut être standardisée par l'ajout de dextrose, de maltodextrine ou de saccharose.

DOSAGE: Confitiserie 0,5% - 1,2%, Produits laitiers 0,1% - 0,5%, Confitures et préparations de fruits 0,2% - 0,6%, Gels dessert 0,4% - 0,8%. Disperser dans de l'eau froide tout en remuant et porter la solution à 100°C pendant au moins 5 minutes ou jusqu'à dissolution complète. Le prémélange avec d'autres ingrédients secs tels que le sucre aide à disperser et à hydrater tout en évitant l'agglutination. Le gel se formera pendant le refroidissement. Les ingrédients acides doivent être ajoutés pendant le refroidissement pour éviter la combinaison d'une température élevée et d'un pH très bas.

DATE D'EXPIRATION: s'il est stocké dans un endroit frais et sec, il conserve sa stabilité jusqu'à 36 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 comme ingrédient: pas d'allergène

Peut contenir des traces de: LAIT car le produit est emballé dans une usine qui manipule 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 une contamination accidentelle du gluten jusqu'à un maximum de 20 mg / kg.

SANS LACTOSE: le lactose n'a pas de lactose comme ingrédient, traces possibles <0,01%

ORIGINE DU PRODUIT: ITALIE

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:

enveloppe: LDPE90

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

AGAR AGAR

DESCRIPCIÓN: gelificante en polvo de origen vegetal extraído de algas rojas (Rhodophyceae).

INGREDIENTES: agar agar; la fuerza del gel se puede estandarizar mediante la adición de dextrosa, maltodextrina o sacarosa.

DOSIFICACIÓN: Confitería 0,5% - 1,2%, Productos lácteos 0,1% - 0,5%, Mermeladas y preparados de frutas 0,2% - 0,6%, Geles de postre 0,4% - 0,8%. Dispersar en agua fría mientras se agita y llevar la solución a 100°C durante al menos 5 minutos o hasta que se disuelva por completo. Premezclar con algunos otros ingredientes secos como el azúcar ayuda a dispersar e hidratar mientras evita la formación de grumos. El gel se formará durante el enfriamiento. Los ingredientes ácidos deben agregarse mientras se enfría para evitar la combinación de temperatura alta y pH muy bajo.

FECHA DE CADUCIDAD: si se almacena en un lugar fresco y seco, mantiene su estabilidad hasta 36 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.

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

Contiene como ingrediente: sin alérgenos

Puede contener trazas de: LECHE tal como el producto se envasa en una fábrica que manipula LECHE y productos lácteos

SIN GLUTEN: De acuerdo con el Reglamento CE 828/2014 se puede etiquetar como "Sin gluten" ya que el producto puede contener contaminación accidental de gluten hasta un máximo de 20 mg / kg.

SIN LACTOSA: la lactosa no tiene lactosa como ingrediente, posibles trazas <0,01%

ORIGEN DEL PRODUCTO: ITALIA

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:

bolsa: LDPE90

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

AGAR AGAR

BESCHRIJVING: geleermiddel in poedervorm van plantaardige oorsprong gewonnen uit rode algen (Rhodophyceae).

INGREDIËNTEN: Agar-agar; de sterkte van de gel kan worden gestandaardiseerd door dextrose, maltodextrine of sucrose toe te voegen.

DOSERING: Zoetwaren 0,5% - 1,2%, Zuivelproducten 0,1% - 0,5%, Jam en fruitbereidingen 0,2% - 0,6%, Dessertgels 0,4% - 0,8%. Dispergeer al roerend in koud water en breng de oplossing gedurende minimaal 5 minuten op 100°C of totdat deze volledig is opgelost. Voormengen met sommige andere droge ingrediënten zoals suiker helpt dispergeren en hydrateren terwijl klonteren wordt voorkomen. Tijdens het afkoelen vormt zich de gel. Zure ingrediënten moeten tijdens het afkoelen worden toegevoegd om de combinatie van hoge temperatuur en zeer lage pH te voorkomen.

VERVALDATUM: indien bewaard op een koele en droge plaats, behoudt het zijn stabiliteit tot 36 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.

ALLERGENEN: In overeenstemming met bijlage II van EG-verordening 1169/2011:

Bevat als ingrediënt: geen allergeen

Kan sporen bevatten van: MELK omdat het product is verpakt in een inrichting die melk en zuivelproducten verwerkt

GLUTENVRIJ: In overeenstemming met EG-verordening 828/2014 kan het worden geëtiketteerd als "Glutenvrij" omdat het product per ongeluk glutenbesmetting kan bevatten tot een maximum van 20 mg / kg.

LACTOSEVRIJ: lactose heeft geen lactose als ingrediënt, mogelijke sporen <0,01%

OORSPRONG VAN HET PRODUCT: ITALIË

VERPAKT IN: ITALIË

VOEDINGSINFORMATIE - CHYME FYSISCHE 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:

zak: LDPE90

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

AGAR AGAR

OPIS: sproszkowana substancja żelująca pochodzenia roślinnego ekstrahowana z czerwonych alg (Rhodophyceae).

SKŁADNIKI: Agar Agar; moc żelu można standaryzować przez dodanie dekstrozy, maltodekstryny lub sacharozy.

DAWKOWANIE: Wyroby cukiernicze 0,5% - 1,2%, Nabiał 0,1% - 0,5%, Dżemy i przetwory owocowe 0,2% - 0,6%, Żele deserowe 0,4% - 0,8%. Rozpuścić w zimnej wodzie mieszając i doprowadzić roztwór do 100°C na co najmniej 5 minut lub do całkowitego rozpuszczenia. Wstępne wymieszanie z niektórymi innymi suchymi składnikami, takimi jak cukier, pomaga rozproszyć i nawilżyć, jednocześnie unikając zbrylania. Żel utworzy się podczas chłodzenia. Kwaśne składniki należy dodawać podczas schładzania, aby uniknąć połączenia wysokiej temperatury i bardzo niskiego pH.

DATA WAŻNOŚCI: jeśli jest przechowywany w chłodnym i suchym miejscu, zachowuje swoją stabilność do 36 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 do rozporządzenia WE 1169/2011:

Zawiera jako składnik: bez alergenu

Może zawierać śladowe ilości: MLEKO, ponieważ produkt jest pakowany w fabryce, która zajmuje się mlekiem i produktami mlecznymi

BEZGLUTENOWY: Zgodnie z rozporządzeniem WE 828/2014 może być oznaczony jako "bezglutenowy", ponieważ produkt może zawierać przypadkowe zanieczyszczenie glutenem do maksymalnie 20 mg / kg.

BEZ LAKTOZY: laktoza nie zawiera laktozy jako składnika, możliwe ilości śladowe <0,01%

POCHODZENIE PRODUKTU: WŁOCHY

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:

torba: LDPE90

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

AGAR AGAR

BESKRIVNING: gelningsmedel i pulverform av vegetabiliskt ursprung extraherat från röda alger (Rhodophyceae).

INGREDIENSER: Agar Agar; styrkan på gelén kan standardiseras genom tillsats av dextros, maltodextrin eller sackaros.

DOSERING: Konfektyr 0,5% - 1,2%, Mejeriprodukter 0,1% - 0,5%, Sylt och fruktberedningar 0,2% - 0,6%, Dessertgeler 0,4% - 0,8%. Fördela i kallt vatten under omrörning och höj lösningen till 100°C i minst 5 minuter eller tills den är helt upplöst. Förblandning med några andra torra ingredienser som socker hjälper till att dispergera och återfukta samtidigt som man undviker klumpar. Gelen kommer att bildas under kylning. Sura ingredienser bör tillsättas under kylning för att undvika kombinationen av hög temperatur och mycket lågt pH.

UTGÅNGSDATUM: om den förvaras på en sval och torr plats bibehåller den sin stabilitet i upp till 36 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. Icke-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: I enlighet med bilaga II till förordning (EG) nr 1169/2011:

Innehåller som ingrediens: inget allergen

Kan innehålla spår av: MJÖLK eftersom produkten är förpackad i en fabrik som hanterar MJÖLK och mejeriprodukter

GLUTENFRI: I enlighet med EG-förordning 828/2014 kan den märkas som "glutenfri" eftersom produkten kan innehålla oavsiktlig kontaminering av gluten upp till högst 20 mg / kg.

LAKTOSFRI: laktos har inte laktos som ingrediens, möjliga spår <0,01%

PRODUKTENS URSPRUNG: ITALIEN

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:

väska: LDPE90

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 | 698 kJ 174 kcal |
| Grassi - Fat - Fett - Graisses - Grasas - Waarvan - Tłuszcz - Fett | <0,1 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 | <0,1 g |
| Carboidrati - Carbohydrates - Kohlenhydrate - Glucides - Hidratos de carbono - Koolhydraten - Węglowodany - Kolhydrater | <0,1 g |
| di cui zuccheri - of which sugars - davon Zucker - dont sucres - de los cuales azúcares - waarvan suikers - w tym cukry - varav sockerarter | <0,1 g |
| Fibre - Ballaststoffe - Fibres alimentaires - Fibra alimentaria - Vezels - Błonnik - Fibrer | 86,4 g |
| Proteine - Protein - Eiweiß - Protéines - Proteínas - Eiwitten - Białko - Proteiner | 0,4 g |
| Sale* - Salt - Salz - Sel - Sal - Zout - Sól - Salt | 0,4 g |

* The salt content is due exclusively to the naturally occurring sodium.

| 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 | | | | | |
|---|--|--|-----------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| Colour Yellowish - cream powder | Gel strength 600±50 g/cm ² | Moisture <18% | Ashes < 6,5% | Granulometry Max 15% 80 mesh | pH 6,0-8,0 |
| Gelling Point 37°C ± 5°C | Acid insoluble ash <0,5% | Gelatine or other proteins Not detectable | Melting Temperature 84°C ± 2°C | Sodium 1775 mg/kg | Potassium content 20,0 mg/100g |
| Calcium 18,0 mg/kg | Iron 20 ppm | | | | |

| PARAMETRI MICROBIOLOGICI - MICROBIOLOGICAL PARAMETERS - MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER - PARAMÈTRES MICROBIOLOGIQUES - PARAMETROS MICROBIOLOGICOS - MICROBIOLOGISCHE PARAMETERS - PARAMETRY MIKROBIOLOGICZNE - MIKROBIOLOGISKA PARAMETRAR | | | | |
|--|------------------------------------|-----------------------|---------------------------|--|
| Total plate count Max 5000 cfu/g | Moulds and yeasts max 300 cfu/g | E.coli Negative/5g | Salmonella Negative/5g | |

| METALLI PESANTI - HEAVY METALS - SCHWERMETALLE - MÉTAUX LOURDS - METALES PESADOS - ZWARE METALEN - METALE CIĘŻKIE - TUNGMETALLER | | | | |
|---|-------------------|----------------------|----------------------|--|
| Cadmium Max 1 ppm | Lead Max 5 ppm | Mercury Max 1 ppm | Arsenic Max 3 ppm | |