

IT

SCHEDA TECNICA

ALGINATO DI SODIO

DESCRIZIONE: L'alginato è un idrocolloide naturale estratto da alghe marroni. Si presenta sotto forma di polvere color beige-bianco, inodore e insapore. Solubile sia a caldo che a freddo, non solubile in oli vegetali, minerali e solventi organici. Questo prodotto forma gel in acqua fredda e latte se combinato con una fonte di calcio.

INGREDIENTI: Alginato di sodio (E401).

DOSAGGIO: 0,2% - 3% a seconda del prodotto finale

SCADENZA: 24 mesi dalla data di produzione se conservato in ambiente fresco ed asciutto in imballo originale. Temperatura di stoccaggio: Max. 25°C, 60% RH.

Le proprietà di funzionalità sono garantite 12 mesi dalla data di produzione se conservate nelle condizioni raccomandate in sacchetti non aperti. Se la data di utilizzo è successiva a un anno, ma entro la data di scadenza, il prodotto può ancora essere utilizzato, ma la funzionalità potrebbe essere leggermente variata.

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: vedere ultima pagina

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: SPAGNA

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

SODIUM ALGINATE

DESCRIPTION: Alginate is a natural hydrocolloid extracted from brown algae. It comes in the form of a beige-white powder, odorless and tasteless. Soluble in both hot and cold water, not soluble in vegetable oils, mineral oils, or organic solvents. This product forms gels in cold water and milk when combined with a calcium source.

INGREDIENTS: Sodium alginate (E401).

DOSAGE: 0.2% – 3%, depending on the final product.

EXPIRY DATE: 24 months from the date of production if stored in a cool, dry place in its original packaging. Storage temperature: Max. 25°C, 60% RH. Functional properties are guaranteed for 12 months from the date of production if stored under recommended conditions in unopened bags. If the use date is more than a year but within the expiration date, the product can still be used, but functionality may be slightly altered.

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 Regulation 396/2005 and EC Regulation 1881/2006 regarding pesticide residues, heavy metals (Pb, Cd), and mycotoxins

ALLERGENS: see last page

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: SPAIN

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

NATRIUMALGINAT

BESCHREIBUNG: Alginat ist ein natürliches Hydrokolloid, das aus Braunalgen gewonnen wird. Es liegt in Form eines beige-weißen Pulvers vor, geruchlos und geschmacklos. Löslich in heißem und kaltem Wasser, unlöslich in Pflanzenölen, Mineralölen und organischen Lösungsmitteln. Dieses Produkt bildet Gele in kaltem Wasser und Milch, wenn es mit einer Calciumquelle kombiniert wird.

ZUTATEN: Natriumalginat (E401).

DOSIERUNG: 0,2 % – 3 %, abhängig vom Endprodukt.

VERFALLSDATUM: 24 Monate ab Herstellungsdatum, wenn es kühl und trocken in der Originalverpackung gelagert wird. Lagerungstemperatur: Max. 25 °C, 60 % relative Luftfeuchtigkeit. Die funktionalen Eigenschaften sind 12 Monate ab Herstellungsdatum garantiert, wenn unter empfohlenen Bedingungen in ungeöffneten Beuteln gelagert. Wenn das Verwendungsdatum mehr als ein Jahr, aber innerhalb des Haltbarkeitsdatums liegt, kann das Produkt weiterhin verwendet werden, jedoch kann die Funktionalität leicht verändert sein.

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 den EU-Verordnungen 396/2005 und 1881/2006 in Bezug auf Rückstände von Pestiziden, Schwermetallen (Pb, Cd) und Mykotoxinen

ALLERGENE: siehe letzte Seite

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: SPANIEN

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****ALGINATE DE SODIUM**

DESCRIPTION: L'alginate est un hydrocolloïde naturel extrait d'algues brunes. Il se présente sous forme de poudre blanc-beige, inodore et insipide. Soluble dans l'eau chaude et froide, non soluble dans les huiles végétales, minérales et les solvants organiques. Ce produit forme des gels dans l'eau froide et le lait lorsqu'il est combiné à une source de calcium.

INGRÉDIENTS: Alginate de sodium (E401).

DOSAGE: 0,2 % – 3 %, selon le produit final.

DATE D'EXPIRATION: 24 mois à partir de la date de production s'il est conservé dans un endroit frais et sec dans son emballage d'origine. Température de stockage : Max. 25 °C, 60 % d'humidité relative. Les propriétés fonctionnelles sont garanties pendant 12 mois à partir de la date de production si elles sont conservées dans les conditions recommandées dans des sachets non ouverts. Si la date d'utilisation est supérieure à un an, mais dans la date d'expiration, le produit peut encore être utilisé, mais la fonctionnalité peut être légèrement modifiée.

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: Conforme aux règlements CE n°396/2005 et CE n°1881/2006 concernant la présence de résidus de pesticides, de métaux lourds (Pb, Cd) et de mycotoxines

ALLERGÈNES: voir dernière page

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: ESPAGNE

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

ALGINATO DE SODIO

DESCRIPCIÓN: El alginato es un hidrocoloide natural extraído de algas pardas. Se presenta en forma de polvo blanco-beige, inodoro e insípido. Soluble tanto en agua fría como caliente, no soluble en aceites vegetales, minerales ni en disolventes orgánicos. Este producto forma geles en agua fría y en leche cuando se combina con una fuente de calcio.

INGREDIENTES: Alginato de sodio (E401).

DOSIFICACIÓN: 0,2 % – 3 %, según el producto final.

FECHA DE CADUCIDAD: 24 meses a partir de la fecha de producción si se conserva en un lugar fresco y seco en su embalaje original. Temperatura de almacenamiento: Máx. 25 °C, 60 % HR. Las propiedades funcionales están garantizadas durante 12 meses a partir de la fecha de producción si se conservan en condiciones recomendadas en bolsas no abiertas. Si la fecha de uso es posterior a un año, pero dentro de la fecha de caducidad, el producto aún se puede utilizar, pero la funcionalidad podría haber variado ligeramente.

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 con los Reglamentos CE 396/2005 y CE 1881/2006 en cuanto a residuos de plaguicidas, metales pesados (Pb, Cd) y micotoxinas.

ALÉRGENOS: ver última página

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: ESPAÑA

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

NATRIUMALGINAAT

BESCHRIJVING: Alginaat is een natuurlijk hydrocolloïd dat wordt gewonnen uit bruine algen. Het verschijnt in de vorm van een beige-wit poeder, reukloos en smaakloos. Oplosbaar in zowel warm als koud water, onoplosbaar in plantaardige oliën, minerale oliën en organische oplosmiddelen. Dit product vormt gels in koud water en melk wanneer het wordt gecombineerd met een calciumbron.

INGREDIËNTEN: Natriumalginaat (E401).

DOSERING: 0,2% – 3%, afhankelijk van het eindproduct.

VERVALDATUM: 24 maanden vanaf de productiedatum, mits bewaard op een koele, droge plaats in de originele verpakking. Opslagtemperatuur: Max. 25 °C, 60 % RV. De functionele eigenschappen zijn 12 maanden na de productiedatum gegarandeerd als ze onder aanbevolen omstandigheden in ongeopende zakken worden bewaard. Als de gebruiksdatum meer dan een jaar later is, maar binnen de houdbaarheidsdatum ligt, kan het product nog steeds worden gebruikt, maar de functionaliteit kan iets veranderd zijn.

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 EU-verordeningen 396/2005 en 1881/2006 met betrekking tot residuen van pesticiden, zware metalen (Pb, Cd) en mycotoxinen.

ALLERGENEN: zie laatste bladzijde

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: SPANJE

VERPAKT IN: ITALIË

VOEDINGSINFORMATIE - CHYME FYSISCHЕ 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

ALGINAT SODU

OPIS: Alginian to naturalny hydrokoloid pozyskiwany z brunatnic. Występuje w postaci proszku o barwie białobeżowej, bez zapachu i smaku. Rozpuszczalny w wodzie zimnej i gorącej, nierozpuszczalny w olejach roślinnych, mineralnych oraz w rozpuszczalnikach organicznych. Tworzy żele w zimnej wodzie i mleku w połączeniu ze źródłem wapnia.

SKŁADNIKI: Alginian sodu (E401).

DAWKOWANIE: 0,2% – 3%, w zależności od produktu końcowego.

DATA WAŻNOŚCI: 24 miesiące od daty produkcji, jeśli przechowywany w chłodnym i suchym miejscu w oryginalnym opakowaniu. Temperatura przechowywania: Max. 25 °C, 60% wilgotności względnej. Właściwości funkcjonalne są gwarantowane przez 12 miesięcy od daty produkcji, jeśli są przechowywane w zalecanych warunkach w nieotwartych torebkach. Jeśli data użycia jest późniejsza niż rok, ale mieszcząca się w terminie ważności, produkt może być nadal stosowany, ale funkcjonalność może być nieco zmieniona.

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: Zgodność z Rozporządzeniem WE nr 396/2005 i WE nr 1881/2006 w zakresie pozostałości pestycydów, metali ciężkich (Pb, Cd) oraz mykotoksyn

ALERGENY: patrz ostatnia strona

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: HISZPANIA

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

NATRIUMALGINAT

BESKRIVNING: Alginat är en naturlig hydrokolloid som utvinns ur brunalger. Produkten förekommer i form av ett beige-vitt pulver, luktfritt och smaklöst. Lösligt i både varmt och kallt vatten, olösligt i vegetabiliska oljor, mineraloljor och organiska lösningsmedel. Denna produkt bildar geler i kallt vatten och mjölk när den kombineras med en kalciumkälla.

INGREDIENSER: Natriumalginat (E401).

DOSERING: 0,2 % – 3 %, beroende på slutprodukt.

UTGÅNGSDATUM: 24 månader från produktionsdatum om den förvaras på en sval och torr plats i originalförpackningen. Lagringstemperatur: Max. 25 °C, 60 % RF. Funktionella egenskaper garanteras i 12 månader från produktionsdatum om de förvaras under rekommenderade förhållanden i oöppnade påsar. Om användningsdatumet är mer än ett år senare men inom utgångsdatumet, kan produkten fortfarande användas, men funktionaliteten kan ha förändrats något.

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: Överensstämmer med EU-förordningarna 396/2005 och 1881/2006 vad gäller rester av bekämpningsmedel, tungmetaller (Pb, Cd) och mögeltoxiner

ALLERGENER: se sista sidan

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: SPANIEN

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 INFORMATION 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	837 kJ 200 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	50 g
di cui zuccheri - of which sugars - davon Zucker - dont sucres - de los cuales azúcares - waarvan suikers - w tym cukry - varav sockerarter	0 g
Fibre - Ballaststoffe - Fibres alimentaires - Fibra alimentaria - Vezels - Blönnik - Fibrer	39 g
Proteine - Protein - Eiweiß - Protéines - Proteínas - Eiwitten - Białko - Proteiner	4,9 g
Sale - Salt - Salz - Sel - Sal - Zout - Sól - Salt	18,2 g

PARAMETRI CHIMICO 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

Viscosity in water 500 ± 100 cPs	Granulometry 250 micron (60 US mesh, DIN 24) 98%	Moisture Max 15%	pH 7,5 ± 1,5	Loss on drying 15%	
-------------------------------------	---	---------------------	--------------	-----------------------	--

PARAMETRI MICROBIOLOGICI - MICROBIOLOGICAL PARAMETERS - MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER - PARAMÈTRES MICROBIOLOGIQUES - PARAMETROS MICROBIOLOGICOS - MICROBIOLOGISCHE PARAMETERS - PARAMETRY MIKROBIOLOGICZNE - MIKROBIOLOGISKA PARAMETRAR

Total plate count Max 5000 ufc/g	Moulds and yeasts max 500 cfu/g	E.Coli Negative in 5 g	Salmonella Negative in 25 g	
-------------------------------------	------------------------------------	---------------------------	--------------------------------	--

METALLI PESANTI - HEAVY METALS - SCHWERMETALLE - MÉTAUX LOURDS - METALES PESADOS - ZWARE METALEN - METALE CIĘŻKIE - TUNGMETALLER

Mercury Max 1 ppm	Cadmium Max 1 ppm	Arsenic Max 3 ppm	Lead Max 5 ppm	
----------------------	----------------------	----------------------	-------------------	--

ALLERGENI / ALLERGENS FOOD	PRESENZA? (SI / NO) / PRESENCE? (YES / NO)	PRESENTE SULLA LINEA? / PRESENT ON LINE?	PRESENTE NEL SITO? / PRESENT ON SITE?
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne gli esclusi a) b) c) dell'Allegato II del Regolamento (UE) n°1169/2011 / Cereals containing gluten (eg. Wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridized strains) and derived products, except those excluded a) b) c) from Annex II of Regulation (EU) No. 1169/2011	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti derivati. / Crustaceans and derived products.	NO	NO	NO
Uova e prodotti derivati. / Eggs and derived products.	NO	NO	NO
Pesce e prodotti derivati. tranne gli esclusi a) b) dell'Allegato II del Regolamento (UE) n°1169/2011. / Fish and derived products. except for the excluded a) b) of Annex II of Regulation (EU) No. 1169/2011.	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti derivati. / Peanuts and derived products.	NO	NO	NO
Soia e prodotti derivati. tranne gli esclusi a) b) c) d) dell'Allegato II del Regolamento (UE) n°1169/2011. / SOYA and derived products. except for the excluded a) b) c) d) of Annex II of Regulation (EU) No. 1169/2011.	NO	NO	NO

Latte incluso il Lattosio e prodotti derivati. tranne gli esclusi a) b) dell'Allegato II del Regolamento (UE) n°1169/2011. / Milk including Lactose and derived products. except for the excluded a) b) of Annex II of Regulation (EU) No. 1169/2011.	NO	NO	SI
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni , noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland Macadamia) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche. / Shellfruits (almonds, hazelnuts, common walnuts, cashew nuts, pecan nuts. walnuts Brazil, pistachios Queensland nuts) and derived products	NO	NO	NO
Sedano e prodotti derivati. / Celery and derived products.	NO	NO	NO
Senape e prodotti derivati. / Mustard and derived products.	NO	NO	NO
Semi di Sesamo e prodotti derivati. / Sesame seed and derived products.	NO	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni >10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ / Sulfur dioxide and sulphites in concentrations >10 mg / kg or 10 mg / l expressed as SO ₂	NO	NO	NO
Lupini prodotti derivati. / Lupins and derived products.	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti derivati. / Clams and derived products.	NO	NO	NO