

IT

SCHEDA TECNICA

AMIDO DI MAIS

DESCRIZIONE: È un polisaccaride complesso insolubile in acqua, utilizzato come riserva nelle cellule vegetali. È composto da due polimeri: l'amilosio (ne costituisce circa il 20%) e l'amilopectina (ne costituisce circa l'80%). Il formato del granello dell'amido influenza il suo comportamento durante la cottura.

INGREDIENTI: amido di mais

DOSAGGIO: per salse o zuppe si utilizza circa l'1-2% del peso totale degli ingredienti; per dolci o prodotti da forno, il dosaggio può variare tra il 5-10% del totale

SCADENZA: se conservato in luogo fresco e asciutto mantiene le sue proprietà fino a 12-36 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

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: - -

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: SERBIA

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

CORN STARCH

DESCRIPTION: It is an insoluble complex polysaccharide in water, used as a reserve in plant cells. It is composed of two polymers: amylose (which constitutes about 20%) and amylopectin (which makes up about 80%). The shape of the starch granule influences its behavior during cooking.

INGREDIENTS: Corn starch

DOSAGE: For sauces or soups, about 1-2% of the total weight of the ingredients is used; for desserts or baked goods, the dosage can vary between 5-10% of the total.

EXPIRY DATE: If stored in a cool, dry place, it retains its properties for up to 12-36 months from the date of production. After each use, reseal the package and keep it in a clean, cool environment. Handle only with perfectly clean and dry tools. Before each use, check the condition of the product.

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: - -

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: SERBIA

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

MAISSTÄRKE

BESCHREIBUNG: Es handelt sich um ein wasserunlösliches, komplexes Polysaccharid, das als Reserve in Pflanzenzellen verwendet wird. Es besteht aus zwei Polymeren: Amylose (ca. 20%) und Amylopektin (ca. 80%). Die Form des Stärkekorns beeinflusst sein Verhalten beim Kochen.

ZUTATEN: Maisstärke

DOSIERUNG: Für Saucen oder Suppen wird etwa 1-2% des Gesamtgewichts der Zutaten verwendet; für Desserts oder Backwaren kann die Dosierung zwischen 5-10% des Gesamtgewichts variieren.

VERFALLSDATUM: Bei Lagerung an einem kühlen, trockenen Ort behält es seine Eigenschaften bis zu 12-36 Monate ab Produktionsdatum. Nach jedem Gebrauch die Verpackung wieder verschließen und an einem sauberen, kühlen Ort aufbewahren. Nur mit perfekt sauberen und trockenen Werkzeugen handhaben. Vor jedem Gebrauch den Zustand des Produkts überprüfen.

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: - -

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: SERBIEN

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****AMIDON DE MAÏS**

DESCRIPTION: Il s'agit d'un polysaccharide complexe insoluble dans l'eau, utilisé comme réserve dans les cellules végétales. Il est composé de deux polymères : l'amylose (qui constitue environ 20 %) et l'amilopectine (qui représente environ 80 %). La forme du grain d'amidon influence son comportement lors de la cuisson.

INGRÉDIENTS: Amidon de maïs

DOSAGE: Pour les sauces ou les soupes, environ 1-2 % du poids total des ingrédients est utilisé ; pour les desserts ou les produits de boulangerie, le dosage peut varier entre 5-10 % du total.

DATE D'EXPIRATION: S'il est conservé dans un endroit frais et sec, il conserve ses propriétés pendant 12 à 36 mois à partir de la date de production. Après chaque utilisation, refermez l'emballage et conservez-le dans un environnement propre et frais. Manipulez uniquement avec des outils parfaitement propres et secs. Avant chaque utilisation, vérifiez l'état de conservation du produit.

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: - -

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: SERBIE

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

ALMIDÓN DE MAÍZ

DESCRIPCIÓN: Es un polisacárido complejo insoluble en agua, utilizado como reserva en las células vegetales. Está compuesto por dos polímeros: amiloza (que constituye aproximadamente el 20%) y amilopectina (que representa aproximadamente el 80%). La forma del grano de almidón influye en su comportamiento durante la cocción.

INGREDIENTES: Almidón de maíz

DOSIFICACIÓN: Para salsas o sopas, se utiliza aproximadamente el 1-2% del peso total de los ingredientes; para postres o productos de panadería, la dosificación puede variar entre el 5-10% del total.

FECHA DE CADUCIDAD: Si se conserva en un lugar fresco y seco, mantiene sus propiedades durante 12-36 meses a partir de la fecha de producción. Después de cada uso, vuelva a cerrar el envase y manténgalo en un ambiente limpio y fresco. Manipúlelo solo con herramientas perfectamente limpias y secas. Antes de cada uso, verifique el estado de conservación del producto.

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: - -

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: SERBIA

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

MAÏSZETMEEL

BESCHRIJVING: Het is een wateronoplosbaar, complex polysacharide dat wordt gebruikt als reserve in plantencellen. Het bestaat uit twee polymeren: amylose (dat ongeveer 20% uitmaakt) en amylopectine (dat ongeveer 80% uitmaakt). De vorm van het zetmeelkorrel beïnvloedt het gedrag tijdens het koken.

INGREDIËNTEN: Maïszetmeel

DOSERING: Voor sauzen of soepen wordt ongeveer 1-2% van het totale gewicht van de ingrediënten gebruikt; voor desserts of bakproducten kan de dosering variëren tussen 5-10% van het totaal.

VERVALDATUM: Indien opgeslagen op een koele, droge plaats, behoudt het zijn eigenschappen tot 12-36 maanden na de productiedatum. Sluit de verpakking na elk gebruik opnieuw af en bewaar deze in een schone, koele omgeving. Alleen hanteren met perfect schone en droge gereedschappen. Controleer voor elk gebruik de staat van het product.

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: - -

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: SERVIË

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

SKROBIA KUKURYDZIANA

OPIS: Jest to złożony polisacharyd nierozpuszczalny w wodzie, używany jako rezerwa w komórkach roślinnych. Składa się z dwóch polimerów: amylozy (stanowiącej około 20%) i amylopektyny (stanowiącej około 80%). Kształt ziarna skrobi wpływa na jego zachowanie podczas gotowania.

SKŁADNIKI: Skrobia kukurydziana

DAWKOWANIE: Do sosów lub zup stosuje się około 1-2% całkowitej wagi składników; do deserów lub wyrobów piekarniczych dawka może wynosić od 5 do 10% całości.

DATA WAŻNOŚCI: Przechowywana w chłodnym i suchym miejscu, zachowuje swoje właściwości przez 12-36 miesięcy od daty produkcji. Po każdym użyciu ponownie zamknąć opakowanie i przechowywać w czystym, chłodnym miejscu. Obsługiwać tylko czystymi i suchymi narzędziami. Przed każdym użyciem sprawdzić stan produktu.

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: - -

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: SERBIA

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

MAJSSTÄRKELSE

BESKRIVNING: Det är en vattenolöslig komplex polysackarid som används som reserv i växtceller. Den består av två polymerer: amylose (som utgör cirka 20 %) och amylopektin (som utgör cirka 80 %). Formen på stärkelsekornet påverkar dess beteende under tillagning.

INGREDIENSER: Majsstärkelse

DOSERING: För såser eller soppor används cirka 1-2 % av den totala vikten av ingredienserna; för desserter eller bakverk kan doseringen variera mellan 5-10 % av det totala.

UTGÅNGSDATUM: Om den förvaras på en sval och torr plats behåller den sina egenskaper i 12-36 månader från produktionsdatumet. Stäng förpackningen noggrant efter varje användning och förvara den i en ren och sval miljö. Hantera endast med perfekt rena och torra verktyg. Kontrollera produktens tillstånd innan varje användning.

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: - -

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: SERBIEN

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	1480 kJ 350 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	87 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	<0.5 g
Sale - Salt - Salz - Sel – Sal – Zout – Sól – Salt	0.18 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

Proteins <0.45%	Ashes <0.4%	Starch >88%	Moisture <14%	Gelling temperature 78-80°C	Bulk density >450g/dm ³
Sulfur dioxide <10 mg/kg	Pesticides Negative	pH 4.5 - 7			

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

Total mesophilic count max. 10000 CFU/g	Yeasts max. 50 CFU/g	Coliforms max. 10 CFU/g	Salmonella spp Absent/25 g	Molds Max 100 CFU/g	Staphylococcus aureus Max 10 CFU/g
---	-------------------------	-------------------------------	-------------------------------	------------------------	--