

IT

SCHEDA TECNICA

CACAO IN POLVERE

DESCRIZIONE: Cacao in polvere alcalinizzato

INGREDIENTI: cacao in polvere

DOSAGGIO: tra il 5% e il 20%

SCADENZA: se conservato in luogo fresco e asciutto mantiene la sua stabilità fino a 24 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; VANILLINA, a causa di possibili contaminazioni incrociate; SEMI DI GIRASOLE a causa di possibili contaminazioni incrociate con la lecitina di girasole.

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: 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:

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

POWDERED COCOA

DESCRIPTION: Alkalized powdered cocoa

INGREDIENTS: Powdered cocoa

DOSAGE: Between 5% and 20%

EXPIRY DATE: if stored in a cool and dry place, it maintains its stability for up to 24 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 an ingredient: no allergens

May contain traces of: MILK, as the product is packaged in a facility that processes MILK and Dairy products; VANILLIN, due to possible cross-contamination; SUNFLOWER SEEDS, due to possible cross-contamination with sunflower lecithin

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

LACTOSE-FREE: As an ingredient, it contains no lactose; possible traces <0.01%.

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:

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

KAKAOPULVER

BESCHREIBUNG: Alkalisierter Kakaopulver

ZUTATEN: Kakaopulver

DOSIERUNG: Zwischen 5 % und 20 %

VERFALLSDATUM: Bei kühler und trockener Lagerung behält es seine Stabilität bis zu 24 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: keine Allergene

Kann Spuren von: MILCH enthalten, da das Produkt in einem Betrieb verpackt wird, der MILCH und Milchprodukte verarbeitet; VANILLIN, aufgrund möglicher Kreuzkontaminationen; SONNENBLUMENKERNEN, aufgrund möglicher Kreuzkontamination mit Sonnenblumenlecithin.

GLUTENFREI: Gemäß der Verordnung EG 828/2014 kann es als „Glutenfrei“ gekennzeichnet werden, da das Produkt bis zu einem maximalen Wert von 20 mg/kg zufällige Glutenkontaminationen enthalten kann.

LAKTOSEFREI: Als Zutat enthält es keinen Lactose; mögliche Spuren <0,01%.

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:

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

COCOA EN POUDRE

DESCRIPTION: Cacao en poudre alcalinisé

INGRÉDIENTS: Cacao en poudre

DOSAGE: Entre 5 % et 20 %

DATE D'EXPIRATION: s'il est stocké dans un endroit frais et sec, il conserve sa stabilité jusqu'à 24 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: aucun allergène

Peut contenir des traces de: LAIT, car le produit est emballé dans un établissement traitant du LAIT et des produits laitiers ; VANILLINE, en raison de possibles contaminations croisées ; GRAINES DE TOURNESOL, en raison de possibles contaminations croisées avec de la lécithine de tournesol.

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

SANS LACTOSE: En tant qu'ingrédient, il ne contient pas de lactose ; traces possibles <0,01%.

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:

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

CACAO EN POLVO

DESCRIPCIÓN: Cacao en polvo alcalinizado

INGREDIENTES: Cacao en polvo

DOSIFICACIÓN: Entre 5 % y 20 %

FECHA DE CADUCIDAD: si se almacena en un lugar fresco y seco, mantiene su estabilidad hasta 24 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: ningún alérgeno

Puede contener trazas de: LECHE, ya que el producto se envasa en una instalación que procesa LECHE y productos lácteos; VANILINA, debido a posibles contaminaciones cruzadas; SEMILLAS DE GIRASOL, debido a posibles contaminaciones cruzadas con lecitina de girasol

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

SIN LACTOSA: Como ingrediente, no contiene lactosa; posibles trazas <0,01%.

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:

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

COCOA IN POEDER

BESCHRIJVING: Alkalisch cacao poeder

INGREDIËNTEN: Cacao poeder.

DOSERING: Tussen 5% en 20%

VERVALDATUM: indien bewaard op een koele en droge plaats, behoudt het zijn stabiliteit tot 24 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 allergenen

Kan sporen bevatten van: MELK, omdat het product wordt verpakt in een fabriek die MELK en zuivelproducten verwerkt; VANILLINE, vanwege mogelijke kruisbesmetting; ZONNEBLOEMZADEN, vanwege mogelijke kruisbesmetting met zonnebloemlecithine.

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

LACTOSEVRIJ: Als ingrediënt bevat het geen lactose; mogelijke sporen <0,01%.

OORSPRONG VAN HET PRODUCT: NEDERLAND

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 KAKAOWY PROSZEK

OPIS: Alkalizowany proszek kakaowy**SKŁADNIKI:** Proszek kakaowy**DAWKOWANIE:** Od 5% do 20%

DATA WAŻNOŚCI: jeśli jest przechowywany w chłodnym i suchym miejscu, zachowuje swoją stabilność do 24 miesięcy od daty produkcji. Po każdym użyciu zamknij opakowanie i trzymaj w czystym i świeżym miejscu. Uchwyć 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: brak alergenów

Może zawierać ślady: MLEKO, ponieważ produkt jest pakowany w zakładzie, który przetwarza MLEKO i produkty mleczne; WANILINA, z powodu możliwego skażenia krzyżowego; NASIONA SŁONECZNIKA, z powodu możliwego skażenia krzyżowego z lecytyną słonecznikową.

BEZGLUTENOWY: Zgodnie z Rozporządzeniem WE 828/2014 może być oznakowany jako „Bezglutenowy”, ponieważ produkt może zawierać przypadkową kontaminację glutenem do maksymalnie 20 mg/kg.

BEZ LAKTOZY: Jako składnik nie zawiera laktozy; możliwe ślady <0,01%.

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:

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

KAKAO I PULVER

BESKRIVNING: Alkaliserat kakao i pulverform

INGREDIENSER: Kakao i pulverform

DOSERING: Mellan 5% och 20%

UTGÅNGSDATUM: om den förvaras på en sval och torr plats bibehåller den sin stabilitet i upp till 24 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: inga allergener

Kan innehålla spår av: MJÖLK, eftersom produkten packas i en anläggning som hanterar MJÖLK och mejeriprodukter; VANILLIN, på grund av möjliga korskontamineringar; SOLROSFRÖN, på grund av möjliga korskontamineringar med solroslecitin.

GLUTENFRI: Enligt förordning EC 828/2014 kan den märkas som "Glutenfri" eftersom produkten kan innehålla oavsiktliga glutenkontamineringar upp till ett maximum av 20 mg/kg.

LÅG LAKTOHALT: Som ingrediens innehåller den inte laktos; möjliga spår <0,01%.

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:

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.



RO

FISA TEHNICA

CACAO PUDRĂ

DESCRIERE: Cacao pudră alcalinizată

INGREDIENTE: Cacao pudră

DOZAJ: între 5% și 20%

TERMEN DE VALABILITATE: Dacă este păstrat într-un loc rece și uscat, își păstrează stabilitatea timp de 24 de luni de la data producției. După fiecare utilizare, închideți bine ambalajul și păstrați-l într-un mediu curat și rece. Manipulați-l doar cu unelte perfect curate și uscate. Înainte de fiecare utilizare, verificați starea de conservare a produsului.

SIGURANȚA ALIMENTARĂ:

NON-GMO: Acest produs nu conține, nu este fabricat din, și nu provine din organisme modificate genetic, conform Regulamentului CE 1829/2003 și Regulamentului CE 1830/2003 și modificărilor ulterioare. Produsul nu este periculos în condiții normale de utilizare.

CONTAMINANȚI: Conform Regulamentului CE 396/05 și Regulamentului CE 1881/06 în ceea ce privește prezența reziduurilor de pesticide, metale grele (Pb, Cd) și micotoxine.

ALERGENI: Conform Anexei II a Regulamentului CE 1169/2011:

Nu conține ingrediente care provoacă alergii.

Poate conține urme de: LAPTE, deoarece produsul este ambalat într-o unitate care prelucrează LAPTE și derivate; VANILINĂ, din cauza posibilelor contaminări încrucișate; SEMINȚE DE FLOAREA SOARELUI, din cauza posibilelor contaminări încrucișate cu lecitină de floarea-soarelui.

FĂRĂ GLUTEN: Conform Regulamentului CE 828/2014, poate fi etichetat „Fără gluten”, deoarece produsul poate conține contaminări accidentale cu gluten, până la un maximum de 20 mg/kg.

FĂRĂ LACTOZĂ: Nu conține lactoză ca ingredient, dar poate conține urme de <0,01%.

ORIGINEA PRODUSULUI: OLANDA

AMBALARE: ITALIA

INFORMAȚII NUTRIȚIONALE - PARAMETRI CHIMICI ȘI FIZICI - PARAMETRI MICROBIOLOGICI - METALE GRELE: Vezi ultima pagină

INFO: Informațiile prezentate în această fișă sunt corecte și redactate conform celor mai bune cunoștințe actuale, dar au caracter informativ și exonerează Gioia Group S.r.l. de orice responsabilitate privind utilizarea incorectă a produsului în cauză.

ETICHETARE AMBIENTALĂ:

sac: LDPE90

etichetă: PAP22

Colectare selectivă: PLASTIC



Verificați reglementările proprii comune

Se declară că materialele utilizate pentru ambalarea produsului sunt conforme cu reglementările Uniunii Europene și sunt adecvate pentru contactul direct cu alimentele. Declarația de conformitate originală este disponibilă la cerere

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 - INFORMAȚII NUTRIȚIONALE pentru 100 g de produs	
Energia - Energy - Energie - Énergie - Valor energético - Energie - Wartość energetyczna - Kraft - Energie	1624 kJ 392 kcal
Grassi - Fat - Fett - Graisses - Grasas - Waarvan - Tłuszcz - Fett - Gräsimi	23 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 - Din care grăsimi saturate	14,2 g
Carboidrati - Carbohydrates - Kohlenhydrate - Glucides - Hidratos de carbono - Koolhydraten - Węglowodany - Kolhydrater - Carbohidrați	10,9 g
Di cui amido - of which starch - davon Stärke - dont amidon - de los cuales almidón - waarvan zetmeel - w tym skrobia - varav stärkelse - dintre care amidon	10,0 g
di cui zuccheri - of which sugars - davon Zucker - dont sucres - de los cuales azúcares - waarvan suikers - w tym cukry - varav sockerarter - Din care zaharuri	0,9 g
Proteine - Protein - Eiweiß - Protéines - Proteínas - Eiwitten - Białko - Proteiner - Proteine	19,0 g
Fibre-Ballaststoffe - Fibres alimentaires- Fibra alimentaria-Vezels-Blonnik-Fibrer - Fibre	27,6 g
Sale - Salt - Salz - Sel - Sal - Zout - Sól - Salt - Săruri	0,375 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 - PARAMETRI CHIMICO-FIZICI					
Ash 10,4 g/100g	Moisture content Max 5,0%	Fineness (through 75 µm sieve) Min 99,5%	pH (in 10% solution) 7.8-8.2	Fat content 22.0 – 24.0%	Theobromine 1,8 g/100g
Caffeine 0,2 g/100g	Mono-unsaturated fat 8,0 g/100g	Poly-unsaturated fat 0,8 g/100g	Trans fat <0,02 g/100g	Cholesterol <0,001 g/100g	Calcium 130 mg/100g
Chloride 40 mg/100g	Magnesium 470 mg/100g	Phosphorous 600 mg/100g	Potassium 4200 mg/100g	Sodium 150 mg/100g	Iron 39 mg/100g
Zinc 6 mg/100g	Copper 3 mg/100g	Vitamin A <50 IU/100g	Vitamin B1 0,1 mg/100g	Vitamin B2 0,3 mg/100g	Vitamin B3 1,7 mg/100g
Vitamin B5 1,3 mg/100g	Vitamin C <0,1 mg/100g	Vitamin D <0,05 µg/100g	Vitamin E 6,7 IU/100g		

PARAMETRI MICROBIOLOGICI - MICROBIOLOGICAL PARAMETERS - MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER - PARAMÈTRES MICROBIOLOGIQUES - PARAMETROS MICROBIOLOGICOS - MICROBIOLOGISCHE PARAMETERS - PARAMETRY MIKROBIOLOGICZNE - MIKROBIOLOGISKA PARAMETRAR - PARAMETRI MICROBIOLOGICI				
Total bacterial count Max 5000 cfu/g	Molds and Yeasts Max 50 cfu/g	Enterobacteriaceae Negative to test	E. coli Negative to test	Salmonella Negative to test