

IT**SCHEDA TECNICA****CITRATO DI TRISODIO**

DESCRIZIONE: È un sale cristallino bianco, solubile in acqua. Utilizzato come regolatore di acidità e stabilizzante in ambito alimentare, farmaceutico e cosmetico, offre stabilità e proprietà tampone nelle formulazioni.

INGREDIENTI: CITRATO DI TRISODIO

DOSAGGIO: Dolciumi e caramelle: 0,5% - 1%, Gomme da masticare: 0,5% - 1,5%, Prodotti da forno: 0,2% - 0,5%, Alimenti dietetici e senza zucchero: 0,5% - 1%

SCADENZA: il citrato di trisodio può essere conservato per 36 mesi dalla data di produzione nell'imballaggio originale non aperto (sacchi e grandi sacchi). Un'umidità relativa del 50% e una gamma di temperature di 10-30°C sono le condizioni più adatte per la conservazione. Non è raccomandato impilare la forma granulare fine per lunghi periodi. I test di stabilità hanno dimostrato che il citrato di trisodio diidrato è chimicamente stabile per almeno cinque anni in imballaggi ben chiusi e in condizioni di conservazione adeguate

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: AUSTRIA

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 CITRATE

DESCRIPTION: It is a white crystalline salt, soluble in water. Used as an acidity regulator and stabilizer in the food, pharmaceutical, and cosmetic industries, it provides stability and buffering properties in formulations.

INGREDIENTS: SODIUM CITRATE

DOSAGE: Sweets and candies: 0.5% - 1%, Chewing gums: 0.5% - 1.5%, Baked goods: 0.2% - 0.5%, Diet and sugar-free foods: 0.5% - 1%

EXPIRY DATE: Sodium citrate can be stored for 36 months from the production date in unopened original packaging (bags and bulk bags). A relative humidity of 50% and a temperature range of 10-30°C are the most suitable conditions for storage. It is not recommended to stack fine granular forms for long periods. Stability tests have shown that sodium citrate dihydrate is chemically stable for at least five years in well-sealed packaging and under proper storage conditions.

FOOD SAFETY:

NON-GMO: This product does not contain, is not composed of, and is not derived from genetically modified organisms, in accordance with Regulation (EC) No 1829/2003 and Regulation (EC) No 1830/2003 and subsequent amendments. Non-hazardous under normal usage conditions.

CONTAMINANTS: Compliant with Regulation (EC) No 396/2005 and Regulation (EC) No 1881/2006 regarding 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: AUSTRIA

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

NATRIUMCITRAT

BESCHREIBUNG: Es handelt sich um ein weißes kristallines Salz, das in Wasser löslich ist. Es wird als Säureregulator und Stabilisator in der Lebensmittel-, Pharma- und Kosmetikindustrie verwendet und bietet Stabilität sowie Puffer Eigenschaften in Formulierungen.

ZUTATEN: NATRIUMCITRAT

DOSIERUNG: Süßigkeiten und Bonbons: 0,5 % - 1 %, Kaugummis: 0,5 % - 1,5 %, Backwaren: 0,2 % - 0,5 %, Diät- und zuckerfreie Lebensmittel: 0,5 % - 1 %

VERFALLSDATUM: Natriumcitrat kann 36 Monate ab Produktionsdatum in ungeöffneter Originalverpackung (Säcke und Großsäcke) aufbewahrt werden. Eine relative Luftfeuchtigkeit von 50 % und ein Temperaturbereich von 10-30 °C sind die geeignetsten Lagerbedingungen. Es wird nicht empfohlen, feine granuläre Formen über längere Zeiträume zu stapeln. Stabilitätstests haben gezeigt, dass Natriumcitrat-Dihydrat unter geeigneten Lagerbedingungen in gut verschlossenen Verpackungen mindestens fünf Jahre chemisch stabil ist.

ERNÄHRUNGSSICHERUNG:

GENETIKFREI: Dieses Produkt enthält keine, besteht nicht aus und wird nicht aus genetisch veränderten Organismen hergestellt, gemäß den Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 sowie den nachfolgenden Änderungen. Das Produkt ist unter normalen Nutzungsbedingungen nicht gefährlich.

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: ÖSTERREICH

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

CITRATE DE SODIUM

DESCRIPTION: C'est un sel cristallin blanc, soluble dans l'eau. Utilisé comme régulateur d'acidité et stabilisant dans l'industrie alimentaire, pharmaceutique et cosmétique, il offre stabilité et propriétés tampons dans les formulations.

INGRÉDIENTS: CITRATE DE SODIUM

DOSAGE: Confiseries et bonbons: 0,5 % - 1 %, Chewing-gums: 0,5 % - 1,5 %, Produits de boulangerie: 0,2 % - 0,5 %, Aliments diététiques et sans sucre : 0,5 % - 1 %

DATE D'EXPIRATION: Le citrate de sodium peut être conservé pendant 36 mois à partir de la date de production dans son emballage d'origine non ouvert (sacs et grands sacs). Une humidité relative de 50 % et une plage de températures de 10-30 °C sont les conditions les plus adaptées à la conservation. Il n'est pas recommandé d'empiler la forme granulaire fine pendant de longues périodes. Les tests de stabilité ont montré que le citrate de sodium dihydraté est chimiquement stable pendant au moins cinq ans dans des emballages bien fermés et dans des conditions de conservation appropriées.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE:

NON-OGM: Ce produit ne contient pas, n'est pas composé de et n'est pas dérivé d'organismes génétiquement modifiés, conformément aux règlements (CE) n° 1829/2003 et (CE) n° 1830/2003 et aux modifications ultérieures. Produit non dangereux dans des conditions normales d'utilisation.

CONTAMINANTS: Conforme au règlement (CE) n° 396/2005 et au règlement (CE) n° 1881/2006 concernant 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: AUTRICHE

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

CITRATO DE SODIO

DESCRIPCIÓN: Es una sal cristalina blanca, soluble en agua. Se utiliza como regulador de acidez y estabilizador en la industria alimentaria, farmacéutica y cosmética, y ofrece estabilidad y propiedades amortiguadoras en las formulaciones.

INGREDIENTES: CITRATO DE SODIO

DOSIFICACIÓN: Dulces y caramelos: 0,5 % - 1 %, Chicles: 0,5 % - 1,5 %, Productos de panadería: 0,2 % - 0,5 %, Alimentos dietéticos y sin azúcar: 0,5 % - 1 %

FECHA DE CADUCIDAD: El citrato de sodio puede conservarse durante 36 meses a partir de la fecha de producción en su envase original no abierto (sacos y sacos grandes). Una humedad relativa del 50 % y un rango de temperaturas de 10-30 °C son las condiciones más adecuadas para su conservación. No se recomienda apilar la forma granular fina durante largos períodos. Las pruebas de estabilidad han demostrado que el citrato de sodio dihidratado es químicamente estable durante al menos cinco años en envases bien cerrados y en condiciones de almacenamiento adecuadas.

SEGURIDAD ALIMENTARIA:

NO OMG: Este producto no contiene, no está compuesto y no se obtiene de organismos genéticamente modificados, de acuerdo con lo establecido por el Reglamento (CE) 1829/2003 y el Reglamento (CE) 1830/2003 y sus modificaciones posteriores. Producto no peligroso en condiciones normales de uso.

CONTAMINANTES: Conforme al Reglamento (CE) 396/2005 y al Reglamento (CE) 1881/2006 en lo que respecta a la presencia de residuos de pesticidas, 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: AUSTRIA

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****NATRIUMCITRAAT**

BESCHRIJVING: Het is een witte kristallijne zout, oplosbaar in water. Het wordt gebruikt als zuurreductor en stabilisator in de voedings-, farmaceutische en cosmetische industrie, en biedt stabiliteit en bufferende eigenschappen in formuleringen.

INGREDIËNTEN: NATRIUMCITRAAT

DOSERING: Snoep en lekkernijen: 0,5 % - 1 %, Kauwgom: 0,5 % - 1,5 %, Bakkerijproducten: 0,2 % - 0,5 %, Dieet- en suikervrije voedingsmiddelen: 0,5 % - 1 %

VERVALDATUM: Natriumcitraat kan 36 maanden na de productiedatum worden bewaard in de ongeopende originele verpakking (zakken en grote zakken). Een relatieve vochtigheid van 50 % en een temperatuurbereik van 10-30 °C zijn de meest geschikte opslagcondities. Het wordt niet aanbevolen om de fijne korrelvorm gedurende lange perioden te stapelen. Stabiliteitstests hebben aangetoond dat natriumcitraatdihydraat chemisch stabiel is voor ten minste vijf jaar in goed afgesloten verpakkingen en onder geschikte opslagomstandigheden.

VOEDSELZEKERHEID:

NIET-GGO's: Dit product bevat geen, bestaat niet uit en is niet verkregen uit genetisch gemodificeerde organismen, in overeenstemming met de bepalingen van Verordening (EG) 1829/2003 en Verordening (EG) 1830/2003 en de daaropvolgende wijzigingen. Product is niet gevaarlijk onder normale gebruiksomstandigheden.

VERONTREINIGINGEN: Voldoet aan Verordening (EG) 396/2005 en Verordening (EG) 1881/2006 met betrekking tot de aanwezigheid van pesticidenresten, zware metalen (Pb, Cd) en mycotoxines.

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: OOSTENRIJK

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 CYTRYNIAN SODU

OPIS: Jest to biały krystaliczny sól, rozpuszczalny w wodzie. Stosowany jako regulator kwasowości i stabilizator w przemyśle spożywczym, farmaceutycznym i kosmetycznym, zapewnia stabilność oraz właściwości buforowe w formulacjach.

SKŁADNIKI: CYTRYNIAN SODU

DAWKOWANIE: Słodycze i cukierki: 0,5 % - 1 %, Gummy do żucia: 0,5 % - 1,5 %, Wyroby piekarskie: 0,2 % - 0,5 %, Żywność dietetyczna i bezcukrowa: 0,5 % - 1 %

DATA WAŻNOŚCI: Cytrynian sodu można przechowywać przez 36 miesięcy od daty produkcji w nieotwartym oryginalnym opakowaniu (worki i duże worki). Względna wilgotność 50 % oraz temperatura w zakresie 10-30 °C są najlepszymi warunkami przechowywania. Nie zaleca się układania drobnych form granulowanych przez dłuższy czas. Testy stabilności wykazały, że dihydrat cytrynianu sodu jest chemicznie stabilny przez co najmniej pięć lat w dobrze zamkniętych opakowaniach i w odpowiednich warunkach przechowywania.

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCIOWE:

NON-GMO: Produkt ten nie zawiera, nie jest złożony z ani nie pochodzi z organizmów genetycznie modyfikowanych, zgodnie z przepisami rozporządzenia (WE) 1829/2003 i rozporządzenia (WE) 1830/2003 oraz ich późniejszymi zmianami. Produkt nie jest niebezpieczny w normalnych warunkach użytkowania.

ZANIECZYSZCZENIA: Zgodnie z rozporządzeniem (WE) 396/2005 i rozporządzeniem (WE) 1881/2006 w odniesieniu do obecności pozostałości pestycydów, metali ciężkich (Pb, Cd) i mykotoksyn.

ALERGENY: Zgodnie z załącznikiem II do rozporządzenia WE 1169/2011:

Zawiera jako składnik: bez alergenów

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: AUSTRIA

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

NATRIUMCITRAT

BESKRIVNING: Det är ett vitt kristallint salt, lösligt i vatten. Används som surhetsreglerare och stabilisator inom livsmedels-, läkemedels- och kosmetikindustrin, och erbjuder stabilitet och buffrande egenskaper i formuleringar.

INGREDIENSER: NATRIUMCITRAT

DOSERING: Godis och karameller: 0,5 % - 1 %, Tuggummi: 0,5 % - 1,5 %, Bakverk: 0,2 % - 0,5 %, Diet- och sockerfria livsmedel: 0,5 % - 1 %

UTGÅNGSDATUM: Natriumcitrat kan förvaras i 36 månader från produktionsdatum i oöppnad originalförpackning (säckar och stora säckar). En relativ luftfuktighet på 50 % och en temperatur mellan 10-30 °C är de mest lämpliga lagringsförhållandena. Det rekommenderas inte att stapla den fina granulerade formen under längre perioder. Stabilitetstester har visat att natriumcitratdihydrat är kemiskt stabilt i minst fem år i väl förslutna förpackningar och under lämpliga lagringsförhållanden.

TRYGGAD LIVSMEDELSFÖRSÖRJNING:

ICKE-GMO: Denna produkt innehåller inte, består inte av och är inte framställd av genetiskt modifierade organismer, i enlighet med bestämmelserna i förordning (EG) 1829/2003 och förordning (EG) 1830/2003 samt senare ändringar. Produkten är inte farlig under normala användningsförhållanden.

FÖRORENINGAR: Uppfyller kraven i förordning (EG) 396/2005 och förordning (EG) 1881/2006 avseende förekomsten av rester av bekämpningsmedel, 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: ÖSTERRIKE

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	836 kj 193 kca
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	0 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 - Błonnik - Fibrer	0 g
Proteine - Protein - Eiweiß - Protéines - Proteínas - Eiwitten - Białko - Proteiner	0 g
Sale - Salt - Salz - Sel - Sal - Zout - Sól - Salt	23.4 g
Cloruri - Chlorides - Chloride - Chlorures - Cloruros - Chloriden - Chlorki - Klorider	< 5 ppm
Solfati - Sulphates - Sulfate - Sulfates - Sulfatos - Sulfater - Siarczany - Svavelater	< 30 ppm

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					
Tartrates < 5 ppm	Assay: 99,70 - 100,30%	Bulk density: 900-1100 g/l	Granulometry through 425 µm max: 10%; Granulometry on 1180 µm max:5%	Fine granulometry through 150 µm max: 5%; Fine granulometry on 600 µm max: 5%	Oxalic acid: <10 ppm
Soluble in water	Insoluble in ethanol	pH: 8,00-8,70	Barium <5 ppm	Copper <1 ppm	Zinc <1 ppm
Iron <5 ppm	Calcium <20 ppm	Magnesium <2 ppm			

PARAMETRI MICROBIOLOGICI - MICROBIOLOGICAL PARAMETERS - MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER - PARAMÈTRES MICROBIOLOGIQUES - PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS - MICROBIOLOGISCHE PARAMETERS - PARAMETRY MIKROBIOLOGICZNE - MIKROBIOLOGISKA PARAMETRAR					
Total microbial count Max 2000 cfu/g	Moulds and yeasts max 100 cfu/g	E.coli Negative	Salmonella Negative	Xanthomonas campestris Negative	

METALLI PESANTI - HEAVY METALS - SCHWERMETALLE - MÉTAUX LOURDS - METALES PESADOS - ZWARE METALEN - METALE CIĘŻKIE - TUNGMETALLER						
Content in heavy metals < 1 ppm	Lead < 1 ppm	Arsenic < 1 ppm	Mercury < 1 ppm			