

IT

SCHEDA TECNICA

CREMA ITALIANA

DESCRIZIONE: Semilavorato in pasta per l'aromatizzazione di gelato artigianale al gusto di crema. Pasta zuccherina dal colore giallo-arancio dal profumo caratteristico.

INGREDIENTI: Sciroppo di glucosio, saccarosio, LATTE condensato, tuorlo d'UOVO in polvere, maltodestrine, amido di riso, stabilizzanti: xantano (E415), coloranti naturali: annatto, cartamo, aromi.

DOSAGGIO: 30g di prodotto per litro di miscela.

SCADENZA: se conservato in luogo fresco e asciutto mantiene la sua stabilità fino a 12 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: UOVA, LATTE e derivati (incluso il LATTOSIO)

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.

ORIGINE DEL PRODOTTO: ITALIA

CONFEZIONAMENTO: ITALIA

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI - PARAMETRI CHIMO FISICI - PARAMETRI MICROBIOLOGICI - METALLI PESANTI: vedere ultima pagina

INFO: Le indicazioni riportate nella presente scheda, pur essendo accurate e redatte al meglio delle nostre attuali conoscenze, rivestono esclusivamente carattere informativo e sollevano la Gioia Group s.r.l. da qualsiasi responsabilità in merito all'utilizzo improprio del prodotto in oggetto.

ETICHETTATURA AMBIENTALE:

etichetta: PAP22

Raccolta differenziata: METALLO

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

ITALIAN CREAM

DESCRIPTION: Semi-finished paste for flavoring artisanal ice cream with a cream flavor. Sweet paste with a yellow-orange color and a characteristic fragrance.

INGREDIENTS: Glucose syrup, sucrose, condensed MILK, powdered EGG yolk, maltodextrins, rice starch, stabilizers: xanthan (E415), natural colorants: annatto, safflower, flavors.

DOSAGE: 30g of product per liter of mix.

EXPIRY DATE: if stored in a cool and dry place, it maintains its stability for up to 12 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 Regulation EC 1169/2011:

Contains as an ingredient: EGGS, MILK and derivatives (including LACTOSE).

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

PRODUCT ORIGIN: ITALY

PACKED IN: ITALY

NUTRITIONAL INFORMATION - CHYME PHYSICAL PARAMETERS - MICROBIOLOGICAL PARAMETERS - HEAVY METALS: see last page

INFO: The indications in this sheet, while being accurate and drafted to the best of our current knowledge, are for information purposes only and relieve Gioia Group s.r.l. from any responsibility for the improper use of the product in question.

ENVIRONMENTAL LABELLING:

label: PAP22

Recycling: METAL



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 ITALIENISCHE CREME

BESCHREIBUNG: Halbfertige Paste zur Aromatisierung von handwerklichem Eis mit Cremegeschmack. Süße Paste in gelb-oranger Farbe mit charakteristischem Duft.

ZUTATEN: Glukosesirup, Saccharose, KondensMILCH, EIPulver (Eigelb), Maltodextrine, Reisstärke, Stabilisatoren: Xanthan (E415), natürliche Farbstoffe: Annatto, Saflor, Aromen.

DOSIERUNG: 30 g des Produkts pro Liter Mischung.

VERFALLSDATUM: Bei kühler und trockener Lagerung behält es seine Stabilität bis zu 12 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: In Übereinstimmung mit Anhang II der Verordnung EG 1169/2011:

Enthält als Zutat: EIER, MILCH und deren Derivate (einschließlich LAKTOSE).

GLUTENFREI: Entsprechend der Verordnung (EG) 828/2014 kann das Produkt als "Glutenfrei" gekennzeichnet werden, da es eventuell Spuren von Gluten bis zu einem Maximum von 20 mg/kg enthalten kann.

PRODUKTHERKUNFT: ITALIEN

VERPACKT IN: ITALIEN

NÄHRWERTANGABEN - PHYSIKALISCHE PARAMETER DES BREIBREIS - MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER - SCHWERMETALLE: siehe letzte Seite

INFO: Die Angaben in diesem Blatt sind zwar korrekt und nach bestem Wissen und Gewissen verfasst, dienen jedoch nur zu Informationszwecken und entbinden Gioia Group s.r.l. von jeglicher Verantwortung für die unsachgemäße Verwendung des betreffenden Produkts.

UMWELTKENNZEICHNUNG:

Etikett: PAP22

Recycling: METALL

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****CRÈME ITALIENNE**

DESCRIPTION: Préparation semi-finie sous forme de pâte pour aromatiser la glace artisanale au goût de crème. Pâte sucrée de couleur jaune-orange au parfum caractéristique

INGRÉDIENTS: Sirop de glucose, saccharose, LAIT condensé, jaune d'ŒUF en poudre, maltodextrines, amidon de riz, stabilisants : xanthan (E415), colorants naturels : annatto, carthame, arômes.

DOSAGE: 30g de produit pour 1 litre de mélange.

DATE DE PEREMPTION: Si conservé dans un endroit frais et sec, il conserve sa stabilité jusqu'à 12 mois à compter de la date de production. Après chaque utilisation, refermer l'emballage et conserver dans un environnement propre et frais. Manipuler uniquement avec des outils parfaitement propres et secs. Avant chaque utilisation, vérifier l'état de conservation du produit.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE:

NON-OGM: Ce produit ne contient pas, n'est pas constitué de, et n'est pas obtenu à partir d'organismes génétiquement modifiés, conformément au Règlement CE 1829/2003 et Règlement CE 1830/2003 et leurs modifications ultérieures. Le produit n'est pas dangereux dans des conditions normales d'utilisation.

CONTAMINANTS: Conforme au Règlement CE 396/05 et au Règlement CE 1881/06 concernant la présence de résidus de pesticides, métaux lourds (Pb, Cd) et mycotoxines.

ALLERGÈNES: Conformément à l'annexe II du Règlement CE 1169/2011:

Contient comme ingrédient: ŒUFS, LAIT et dérivés (y compris le LACTOSE).

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

ORIGINE DU PRODUIT: ITALIE

EMBALLÉ EN: ITALIE

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES - PARAMÈTRES PHYSIQUES DU CHYME - PARAMÈTRES MICROBIOLOGIQUES - MÉTAUX LOURDS: voir dernière page

INFO: Les indications contenues dans cette fiche, tout en étant exactes et rédigées au meilleur de nos connaissances actuelles, sont à titre informatif uniquement et dégagent Gioia Group s.r.l. de toute responsabilité pour l'utilisation abusive du produit en question.

ÉTIQUETAGE ENVIRONNEMENTAL:

étiquette: PAP22

Recyclage: MÉTAL



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

CREMA ITALIANA

DESCRIPCIÓN: Preparado semielaborado en pasta para aromatizar helado artesanal con sabor a crema. Pasta azucarada de color amarillo-naranja con aroma característico.

INGREDIENTES: Jarabe de glucosa, sacarosa, LECHE condensada, yema de HUEVO en polvo, maltodextrinas, almidón de arroz, estabilizantes: xantano (E415), colorantes naturales: annatto, cártamo, aromas.

DOSIFICACIÓN: 30g de producto por litro de mezcla.

FECHA DE CADUCIDAD: si se almacena en un lugar fresco y seco, mantiene su estabilidad hasta 12 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.

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

Contiene como ingrediente: HUEVOS, LECHE y derivados (incluido LACTOSA).

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

ORIGEN DEL PRODUCTO: ITALIA

EMPAQUETADO: ITALIA

INFORMACIÓN NUTRICIONAL - PARÁMETROS FÍSICOS QUÍMICO - PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS - METALES PESADOS: ver última página

INFORMACIÓN: Las indicaciones de esta hoja, aunque precisas y redactadas según nuestro leal saber y entender, son solo para fines informativos y liberan a Gioia Group s.r.l. de cualquier responsabilidad por el uso indebido del producto en cuestión.

ETIQUETADO AMBIENTAL:

etiqueta: PAP22

Reciclaje: METAL

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

ITALIAANSE CRÈME

BESCHRIJVING: Halfafgewerkt pasta voor het aromatiseren van ambachtelijk ijs met de smaak van crème. Zoete pasta met een geel-oranje kleur en kenmerkende geur.

INGREDIËNTEN: Glucosestroop, sucrose, gecondenseerde MELK, EIDooiervorm in poeder, maltodextrine, rijstzetmeel, stabilisatoren: xanthaangom (E415), natuurlijke kleurstoffen: annatto, saffloer, aroma's.

DOSERING: 30 g product per liter mengsel.

VERVALDATUM: indien bewaard op een koele en droge plaats, behoudt het zijn stabiliteit tot 12 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.

ALLERGIEËN: Conform bijlage II van Verordening EG 1169/2011:

Bevat als ingrediënt: EIEREN, MELK en derivaten (inclusief LACTOSE).

GLUTENVRIJ: In overeenstemming met Verordening (EG) 828/2014 kan het als "Glutenvrij" worden gemarkeerd, aangezien het product accidentele glutenverontreiniging kan bevatten tot een maximum van 20 mg/kg.

OORSPRONG VAN HET PRODUCT: ITALIË

VERPAKT IN: ITALIË

VOEDINGSINFORMATIE - CHYME FYSISCHES 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:

Etiket: PAP22

Recycling: METAAL



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

WŁOSKA ŚMIETANA

OPIS: Półprodukt w postaci pasty do aromatyzowania rzemieślniczych lodów o smaku śmietany. Słodka pasta o żółto-pomarańczowym kolorze i charakterystycznym zapachu.

SKŁADNIKI: Syrop glukozowy, sacharoza, skondensowane MLEKO, proszek z żółtek JAJ, maltodekstryny, skrobia ryżowa, stabilizatory: ksantan (E415), naturalne barwniki: annato, krokosz, aromaty.

DAWKOWANIE: 30g produktu na litr mieszanki.

DATA WAŻNOŚCI: jeśli jest przechowywany w chłodnym i suchym miejscu, zachowuje swoją stabilność do 12 miesięcy od daty produkcji. Po każdym użyciu zamknij opakowanie i trzymaj w czystym i świeżym miejscu. Uchwyt tylko za pomocą idealnie czystych i suchych narzędzi. Przed każdym użyciem należy jednak sprawdzić stan zachowania produktu. Data ważności znajduje się na etykiecie opakowania.

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCIOWE:

NON-GMO: produkt ten nie zawiera, nie jest wytwarzany ani nie jest uzyskiwany z organizmów zmodyfikowanych genetycznie, zgodnie z przepisami rozporządzenia WE 1829/2003 i rozporządzenia WE 1830/2003 z późniejszymi zmianami. Produkt inny niż niebezpieczny w normalnych warunkach użytkowania.

ZANIECZYSZCZENIA: jest zgodny z rozporządzeniem (WE) nr 396/05 i rozporządzeniem (WE) nr 1881/06 w odniesieniu do obecności pozostałości pestycydów, metali ciężkich (Pb, Cd) i mikotoksyn.

ALERGENY: Zgodnie z załącznikiem II Rozporządzenia WE 1169/2011:

Zawiera składniki: JAJKA, MLEKO i jego pochodne (w tym LAKTOZA)

BEZGLUTENOWE: Zgodnie z Rozporządzeniem WE 828/2014 może być oznaczone jako „Bezglutenowe”, ponieważ produkt może zawierać przypadkowe zanieczyszczenia glutenem do maksymalnie 20 mg/kg.

POCHODZENIE PRODUKTU: WŁOCHY

PAKOWANE WE: WŁOCHY

INFORMACJE O WARTOŚCI ODŻYWCZEJ - PARAMETRY FIZYCZNE TREŚCI POKARMOWEJ - PARAMETRY MIKROBIOLOGICZNE - METALE CIĘŻKIE: patrz ostatnia strona

INFO: Wskazówki zawarte w niniejszym arkuszu, choć dokładne i sporządzone zgodnie z naszą aktualną wiedzą, służą wyłącznie celom informacyjnym i zwalniają Gioia Group s.r.l. z wszelkiej odpowiedzialności za niewłaściwe użytkowanie danego produktu.

OZNAKOWANIE ŚRODOWISKOWE:

etykieta: PAP22

Recykling: METAL

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

ITALIENSK GRÄDDPULVER

BESKRIVNING: Topping för panna cotta.**INGREDIENSER:** Glukossirap, sackaros, kondenserad MJÖLK, ÄGGulapulver, maltodextriner, risstärkelse, stabilisatorer: xantan (E415), naturliga färgämnen: annatto, safflor, aromer.**DOSERING:** 30g produkt per liter blandning.**UTGÅNGSDATUM:** om den förvaras på en sval och torr plats bibehåller den sin stabilitet i upp till 12 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:** Enligt bilaga II i Förordning EG 1169/2011:**Innehåller som ingredienser:** ÄGG, MJÖLK och mjölkderivat (inklusive LAKTOS)**GLUTENFRI:** Enligt Förordning (EG) 828/2014 kan det märkas som "Glutenfritt", eftersom produkten kan innehålla oavsiktliga glutenföroreningar upp till ett maximum av 20 mg/kg.**PRODUKTENS URSPRUNG:** ITALIEN**FÖRPACKAD I:** ITALIEN**NÄRINGSINFORMATION - CHYME FYSISKA PARAMETRAR - MIKROBIOLOGISKA PARAMETRAR - TUNGMETALLER:** se sista sidan**INFO:** Indikationerna i detta blad, även om de är korrekta och formulerade efter bästa kunskap från vår nuvarande kunskap, är endast i informationssyfte och befriar Gioia Group s.r.l. från allt ansvar för felaktig användning av produkten i fråga.**MILJÖMÄRKNING:**

etikett: PAP22

Återvinning: METALL



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

FIȘA TEHNICĂ

CREMĂ ITALIENEASCĂ

DESCRIERE: Semi-product sub formă de pastă pentru aromatizarea înghețatei artisanale cu gust de cremă. Pastă dulce de culoare galben-portocalie cu miros caracteristic.

INGREDIENTE: Sirop de glucoză, zaharoză, LAPTE condensat, gălbenuș de OU praf, maltodextrine, amidon de orez, stabilizatori: xantan (E415), coloranți naturali: annatto, șofrănel, arome.

DOZARE: 30g de produs pentru un litru de amestec.

TERMEN DE VALABILITATE: Dacă este păstrat într-un loc răcoros și uscat, produsul își păstrează stabilitatea până la 12 de luni de la data producerii. După fiecare utilizare, închideți ambalajul și păstrați-l într-un loc curat și răcoros. Manipulați-l doar cu unelte perfect curate și uscate. Verificați întotdeauna starea produsului înainte de fiecare utilizare.

SIGURANȚA ALIMENTARĂ:

NON-OGM: Acest produs nu conține, nu este constituit din și nu este obținut din organisme modificate genetic, conform Regulamentului CE 1829/2003 și Regulamentului CE 1830/2003 și modificările 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 mycotoxine.

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

Conține ca ingredient: OUĂ, LAPTE și derivate din LAPTE (inclusiv LACTOZĂ)

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

ORIGINEA PRODUSEULUI: ITALIA

AMBALARE: ITALIA

INFORMAȚII NUTRIȚIONALE - PARAMETRI CHIMICO-FIZICI - PARAMETRI MICROBIOLOGICI - METALE

GRELE: Vedeți ultima pagină

INFO: Informațiile din această fișă, deși au fost redactate în conformitate cu cele mai bune cunoștințe de care dispunem, au caracter exclusiv informativ și exonerează Gioia Group s.r.l. de orice răspundere privind utilizarea necorespunzătoare a produsului.

ETICHETARE AMBIENTALĂ:

etichetă: PAP22

Colectare selectivă: METAL

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	1160 kJ 278 kcal
Grassi - Fat - Fett - Graisses - Grasas - Waarvan - Tłuszcz - Fett - Grăsimi	5,5 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	1,0 g
Carboidrati - Carbohydrates - Kohlenhydrate - Glucides - Hidratos de carbono - Koolhydraten - Węglowodany - Kolhydrater - Carbohidrați	64 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	49,3 g
Proteine - Protein - Eiweiß - Protéines - Proteínas - Eiwitten - Białko - Proteiner - Proteine	5,9 g
Sale - Salt - Salz - Sel - Sal - Zout - Sól - Salt - Săruri	0,0 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 - PARAMETRI CHIMICO-FIZICI			
Moisture Max 18%	Ashes Max 1%		

PARAMETRI MICROBIOLOGICI - MICROBIOLOGICAL PARAMETERS - MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER - PARAMÈTRES MICROBIOLOGIQUES - PARAMETROS MICROBIOLOGICOS - MICROBIOLOGISCHE PARAMETERS - PARAMETRY MIKROBIOLOGICZNE - MIKROBIOLOGISKA PARAMETRAR - PARAMETRI MICROBIOLOGICI					
Total bacterial count <5000 ufc/g	Moulds and yeasts <100 ufc/g	Enterobacteriaceae <100 ufc/g	S.Aureus <20 ufc/g	Salmonella Absent/25g	L. Monocytogenes Absent/25g