

IT

SCHEMA TECNICA

Cremor tartaro

DESCRIZIONE: usato come acidificante nell'industria alimentare, come agente precipitante nella stabilizzazione tartarica dei vini, come lievito miscelato con bicarbonato di sodio. Polvere fine di colore bianco inodore e gusto leggermente acido.

INGREDIENTI: sale monopotassico anidro da acido L (+) tartarico, minimo 99% di tartrato monopotassico e massimo 1% di acqua dopo essiccazione a 105 °C per 4 ore

DOSAGGIO: Per acidificare si usa aggiungendolo direttamente all'alimento secondo il suo processo di lavorazione. Aggiunto ai vini secondo il protocollo di stabilizzazione tartarica, come lievito si utilizza miscelandolo in parti uguali con bicarbonato di sodio. Se si vuole stabilizzare il lievito nel tempo, si aggiunge all'impasto la maizena.

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. La scadenza è presente sull'etichetta della confezione.

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: SPAGNA

CONFEZIONAMENTO: ITALIA

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI - PARAMETRI CHIMO FISICI - PARAMETRI MICROBIOLOGICI - METALLI

PESANTI: vedere ultima pagina

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

ETICHETTATURA AMBIENTALE:

sacchetto: LDPE90

etichetta: PAP22

Raccolta differenziata: PLASTICA

Verificare le disposizioni del proprio comune



Si dichiara che i materiali utilizzati per il confezionamento del prodotto sono in accordo con i regolamenti dell'Unione Europea, e idonei al contatto diretto con gli alimenti. Disponibile su richiesta la dichiarazione di conformità originale.

EN

TECHNICAL DATA SHEET

CREAM OF TARTAR

DESCRIPTION: used as an acidifier in the food industry, as a precipitating agent in the tartaric stabilization of wines, as a yeast mixed with sodium bicarbonate. Fine odorless white powder with a slightly acidic taste.

INGREDIENTS: anhydrous monopotassium salt from L(+) tartaric acid, minimum 99% monopotassium tartrate and maximum 1% water after drying at 105 °C for 4 hours.

DOSAGE: to acidify it is used by adding it directly to the food according to its manufacturing process. Added to wines according to the tartaric stabilization protocol, it is used as yeast by mixing it in equal parts with sodium bicarbonate. If you want to stabilize the yeast over time, add cornstarch to the dough.

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: -

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: SPAIN

PACKED IN: ITALY

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

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

ENVIRONMENTAL LABELLING:

bag: LDPE90

label: PAP22

Recycling: PLASTIC



Check the provisions of your municipality

It is declared that the materials used for the packaging of the product are in accordance with the regulations of the European Union, and suitable for direct contact with food. The original declaration of conformity is available on request.

DE

TECHNISCHES DATENBLATT

WEINSTEIN PULVER

BESCHREIBUNG: Verwendung als Säuerungsmittel in der Lebensmittelindustrie, als Fällungsmittel bei der Weinsteinstabilisierung von Weinen, als mit Natriumbicarbonat vermischte Hefe. Feines, geruchloses, weißes Pulver mit leicht säuerlichem Geschmack.

ZUTATEN: Wasserfreies Monokaliumsalz aus L(+)-Weinsäure, mindestens 99 % Monokaliumtartrat und höchstens 1 % Wasser nach 4-stündigem Trocknen bei 105 °C.

DOSIERUNG: Zum Ansäuern wird es verwendet, indem es je nach Herstellungsprozess direkt dem Lebensmittel zugesetzt wird. Es wird Weinen gemäß dem Weinsteinstabilisierungsprotokoll zugesetzt und als Hefe verwendet, indem es zu gleichen Teilen mit Natriumbicarbonat gemischt wird. Wenn Sie die Hefe mit der Zeit stabilisieren möchten, fügen Sie dem Teig Maisstärke hinzu.

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: -

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: SPANIEN

VERPACKT IN: ITALIEN

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

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

UMWELTKENNZEICHNUNG:

Tasche: LDPE90

Etikett: PAP22

Recycling: KUNSTSTOFF



Informieren Sie sich über die Bestimmungen Ihrer Gemeinde

Es wird erklärt, dass die für die Verpackung des Produkts verwendeten Materialien den Vorschriften der Europäischen Union entsprechen und für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind. Die Original-Konformitätserklärung erhalten Sie auf Anfrage.

FR**FICHE TECHNIQUE****CRÈME DE TARTRE**

DESCRIPTION: utilisé comme acidifiant dans l'industrie agroalimentaire, comme agent précipitant dans la stabilisation tartrique des vins, comme levure mélangée au bicarbonate de sodium. Fine poudre blanche inodore au goût légèrement acide.

INGRÉDIENTS: utilisé comme acidifiant dans l'industrie agroalimentaire, comme agent précipitant dans la stabilisation tartrique des vins, comme levure mélangée au bicarbonate de sodium. Fine poudre blanche inodore au goût légèrement acide.

DOSAGE: pour l'acidifier, on l'utilise en l'ajoutant directement à l'aliment selon son procédé de fabrication. Ajoutée aux vins selon le protocole de stabilisation tartrique, elle est utilisée comme levure en la mélangeant à parts égales avec du bicarbonate de sodium. Si vous souhaitez stabiliser la levure dans le temps, ajoutez de la fécule de maïs à la pâte.

DATE D'EXPIRATION: s'il est stocké dans un endroit frais et sec, 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: -

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: ESPAGNE

EMBALLÉ EN: ITALIE

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

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

ÉTIQUETAGE ENVIRONNEMENTAL:

enveloppe: LDPE90

étiquette: PAP22

Recyclage: PLASTIQUE



**LE TRI
+ FACILE**



Vérifiez les dispositions de votre municipalité

Il est déclaré que les matériaux utilisés pour l'emballage du produit sont conformes à la réglementation de l'Union européenne et aptes au contact direct avec les aliments. La déclaration de conformité originale est disponible sur demande.

ES**FICHA TÉCNICA****CRÉMOR TÁRTARO**

DESCRIPCIÓN: utilizado como acidulante en la industria alimentaria, como precipitante en la estabilización tartárica de los vinos, como levadura mezclada con bicarbonato de sodio. Polvo fino de color blanco inodoro y de sabor ligeramente ácido.

INGREDIENTES: Sal monopotásica anhidra del ácido L(+)-tartárico, mínimo 99% de tartrato monopotásico y máximo 1% de agua después del secado a 105 °C durante 4 horas.

DOSIFICACIÓN: para acidificarlo se utiliza agregándolo directamente al alimento según su proceso de elaboración. Añadida a los vinos según el protocolo de estabilización tartárica, se utiliza como levadura mezclándola a partes iguales con bicarbonato de sodio. Si quieres estabilizar la levadura con el tiempo, agrega maicena a la masa.

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: -

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: ESPAÑA

EMPAQUETADO: ITALIA

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

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

ETIQUETADO AMBIENTAL:

bolsa: LDPE90

etiqueta: PAP22

Reciclaje: PLÁSTICO



C/LDPE

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****WIJNSTEEN**

BESCHRIJVING: gebruikt als zuurteregelaar in de voedingsindustrie, als neerslagmiddel bij de wijnsteenstabilisatie van wijnen, als gist gemengd met natriumbicarbonaat. Fijn geurloos wit poeder met een lichtzure smaak.

INGREDIËNTEN: watervrij monokaliumzout uit L(+) wijnsteenzuur, minimaal 99% monokaliumtartraat en maximaal 1% water na drogen bij 105 °C gedurende 4 uur.

DOSERING: om het aan te zuren wordt het gebruikt door het rechtstreeks aan het voedsel toe te voegen volgens het productieproces. Het wordt toegevoegd aan wijnen volgens het wijnsteenstabilisatieprotocol en wordt gebruikt als gist door het in gelijke delen te mengen met natriumbicarbonaat. Als je de gist na verloop van tijd wilt stabiliseren, voeg dan maïzena toe aan het deeg.

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: -

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: SPANJE

VERPAKT IN: ITALIË

VOEDINGSINFORMATIE - CHYME FYSISCHES PARAMETERS - MICROBIOLOGISCHE PARAMETERS - ZWARE METALLEN: 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****KAMIEŃ WINNY**

OPIS: stosowany jako zakwaszacz w przemyśle spożywczym, jako środek strącający w stabilizacji winowej win, jako drożdże zmieszane z wodorowęglanem sodu. Drobnny, bezwonny biały proszek o lekko kwaśnym smaku.

SKŁADNIKI: bezwodna sól monopotasowa kwasu L(+)winowego, minimum 99% winianu monopotasowego i maksymalnie 1% wody po suszeniu w temperaturze 105°C przez 4 godziny.

DAWKOWANIE: w celu zakwaszenia stosuje się go poprzez dodanie go bezpośrednio do żywności zgodnie z procesem produkcyjnym. Dodawany do win zgodnie z protokołem stabilizacji winowej, stosowany jako drożdże poprzez zmieszanie go w równych częściach z wodorowęglanem sodu. Jeśli chcesz z czasem ustabilizować drożdże, dodaj do ciasta skrobię kukurydzianą.

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. 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: -

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: HISZPANIA

PAKOWANE WE: WŁOCHY

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

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

OZNAKOWANIE ŚRODOWISKOWE:

torba: LDPE90

etykieta: PAP22

Recykling: TWORZYWO SZTUCZNE



Sprawdź przepisy swojej gminy

Deklaruje się, że materiały użyte do pakowania produktu są zgodne z przepisami Unii Europejskiej i nadają się do bezpośredniego kontaktu z żywnością. Oryginał deklaracji zgodności dostępny na życzenie

SE

TEKNISKT DATABLAD

BAKPULVER MED VINSYRA

BESKRIVNING: används som surgörare inom livsmedelsindustrin, som utfällningsmedel vid vinstabilisering av viner, som jäst blandad med natriumbikarbonat. Fint luktfritt vitt pulver med lätt syrlig smak.

INGREDIENSER: vattenfritt monokaliumsalt från L(+) vinsyra, minst 99 % monokaliumtartrat och högst 1 % vatten efter torkning vid 105 °C i 4 timmar.

DOSERING: för att surgöra det används genom att lägga det direkt till maten enligt dess tillverkningsprocess. Tillsatt till viner enligt vinsyrastabiliseringsprotokollet används den som jäst genom att blanda den i lika delar med natriumbikarbonat. Om du vill stabilisera jästen över tid, tillsätt maizena i degen.

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: -

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: SPANIEN

FÖRPACKAD I: ITALIEN

NÄRINGSINFORMATION - CHYME FYSISKA PARAMETRAR - MIKROBIOLOGISKA PARAMETRAR - TUNGMETALLER: se sista sidan

INFO: Indikationerna i detta blad, även om de är korrekta och formulerade efter bästa kunskap från vår nuvarande kunskap, är endast i informationssyfte och befriar Gioia Group s.r.l. från allt ansvar för felaktig användning av produkten i fråga.

MILJÖMÄRKNING:

väska: LDPE90

etikett: PAP22

Återvinning: PLAST

Kontrollera bestämmelserna i din kommun

Det förklaras att materialen som används för förpackning av produkten överensstämmer med Europeiska unionens bestämmelser och är lämpliga för direkt kontakt med livsmedel. Den ursprungliga försäkran om överensstämmelse finns tillgänglig på begäran.



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI per 100 gr di prodotto - NUTRITIONAL INFORMATION per 100 gr of product - NÄHRWERTANGABEN pro 100 g Produkt 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	1348 kj 317 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	79,3 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	0 g
Potassio – Potassium – Kalium – Potasio - Potas	20,7 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

Loss of drying Max 0,05%	pH 3.5	Oxalates <100 mg/kg	Slightly soluble in water	Insoluble in alcohol	
-----------------------------	-----------	------------------------	------------------------------	-------------------------	--

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

heavy metals <10 mg/kg	Arsenic <3 mg/kg	Lead <2 mg/kg	Mercury <1 mg/kg	
---------------------------	---------------------	------------------	---------------------	--