

IT

SCHEDA TECNICA

CREPES MIX

DESCRIZIONE: Preparato semilavorato in polvere per la realizzazione di crepes senza glutine

INGREDIENTI: farina di avena, amido di mais, LATTE magro in polvere, proteine vegetali, fibre vegetali, sale, stabilizzanti: gomma di xantano (E415); aromi

MODO D'USO: per ottenere circa 10 crepes da 22cm di diametro: unire 250 g di crepes mix + 500 ml di acqua/latte (1 parte di mix per 2 parti di acqua/latte)

1. Miscelare 250g di crepes mix in 500 ml di acqua.
2. Mescolare accuratamente fino a ottenere una miscela omogenea e priva di grumi.
3. Lasciare riposare per alcuni minuti, così da consentire alle fibre di completare il processo di idratazione.
4. Preriscaldare una padella antiaderente o una piastra e procedere successivamente alla cottura del prodotto.
5. Girare la crêpe per cuocerla su entrambi i lati quando inizia a staccarsi spontaneamente dalla padella.

Il mix può essere utilizzato anche per preparare i pancake

Per circa 8 pancake:

1. Miscelare 250 g di Crêpes Mix con 250 g di albume e 250 g di latte.
2. Mescolare fino a ottenere un composto omogeneo e privo di grumi.
3. Procedere alla cottura.
4. Girare i pancake per cuocerli su entrambi i lati quando iniziano a staccarsi spontaneamente dalla padella.

Conservare l'impasto per 1 giorno in frigorifero; conservare il prodotto già cotto per un massimo di 3 giorni in frigorifero.

SCADENZA: Se conservato in luogo asciutto (umidità relativa <65%), al riparo dalla luce diretta del sole e nella confezione originale non danneggiata, il prodotto rimane stabile fino a 18 mesi dalla data di produzione. Tollerare temperature fino a 50 °C. Dopo ogni utilizzo, richiudere accuratamente la confezione e maneggiarla solo con strumenti puliti e asciutti. Controllare sempre le condizioni del prodotto prima dell'uso.

SICUREZZA ALIMENTARE:

NON-GMO: Questo prodotto non contiene, non è costituito da e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati, in conformità ai Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003 e successive modifiche. Non considerato pericoloso in normali condizioni d'uso.

CONTAMINANTI: Conforme al Regolamento CE 396/2005 e al Regolamento CE 2023/915 relativo alla presenza di residui di pesticidi, metalli pesanti (Pb, Cd) e micotossine.

ALLERGENI: vedi ultima pagina

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:

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

CREPES MIX

DESCRIPTION: Semi-finished powdered preparation for making gluten-free crêpes.

INGREDIENTS: oat flour, corn starch, skimmed MILK powder, plant proteins, vegetable fibres, salt, stabiliser: xanthan gum (E415); flavourings.

INSTRUCTIONS FOR USE: To make approximately 10 crêpes, 22 cm in diameter: mix 250 g of Crêpes Mix with 500 ml of water or milk (1 part mix to 2 parts water/milk).

1. Mix 250 g of Crêpes Mix with 500 ml of water or milk.
2. Mix thoroughly until obtaining a smooth, lump-free mixture.
3. Leave to rest for a few minutes to allow the fibres to hydrate.
4. Preheat a non-stick pan or griddle and cook the crêpes.
5. Turn the crêpe to cook it on both sides when it starts to detach spontaneously from the pan.

The mix can also be used to prepare pancakes

For approximately 8 pancakes:

1. Mix 250 g of Crêpes Mix with 250 g of egg whites and 250 g of milk.
2. Mix until obtaining a smooth, homogeneous batter free of lumps.
3. Proceed with cooking.
4. Turn the pancakes to cook them on both sides when they start to detach spontaneously from the pan.

Store the batter for 1 day in the refrigerator; store cooked crêpes for a maximum of 3 days in the refrigerator.

EXPIRY DATE: if stored in a dry place (max 25°C), the product maintains its stability for up to 18 months from the production date. 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 Regulation 396/2005 and EC Regulation 2023/915 regarding pesticide residues, heavy metals (Pb, Cd), and mycotoxins.

ALLERGENS: see last page

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.

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:

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

CREPES MIX

BESCHREIBUNG: Halbfertige Pulvermischung zur Zubereitung von glutenfreien Crêpes.

ZUTATEN: Hafermehl, Maisstärke, MAGERMILCHPULVER, pflanzliche Proteine, pflanzliche Ballaststoffe, Salz, Stabilisator: Xanthan (E415); Aromen.

ZUBEREITUNG: Für etwa 10 Crêpes mit einem Durchmesser von 22 cm: 250 g Crêpes Mix mit 500 ml Wasser oder Milch vermischen (1 Teil Mischung auf 2 Teile Wasser/Milch).

1. 250 g Crêpes Mix mit 500 ml Wasser oder Milch vermischen.
2. Gründlich verrühren, bis eine homogene und klumpenfreie Masse entsteht.
3. Einige Minuten ruhen lassen, damit die Ballaststoffe hydratisieren können.
4. Eine beschichtete Pfanne oder Platte vorheizen und die Crêpes ausbacken.
5. Die Crêpe wenden, um sie von beiden Seiten zu backen, sobald sie beginnt, sich von selbst von der Pfanne zu lösen.

Der Mix kann auch zur Zubereitung von Pancakes verwendet werden

Für etwa 8 Pancakes:

1. 250 g Crêpes Mix mit 250 g Eiweiß und 250 g Milch vermischen.
2. Mischen, bis ein homogener und klumpenfreier Teig entsteht.
3. Anschließend ausbacken.
4. Die Pancakes wenden, um sie von beiden Seiten zu backen, sobald sie beginnen, sich von selbst von der Pfanne zu lösen.

Den Teig 1 Tag im Kühlschrank aufbewahren; bereits gebackene Crêpes maximal 3 Tage im Kühlschrank aufbewahren.

VERFALLSDATUM: Bei trockener Lagerung (max. 25°C) bleibt das Produkt bis zu 18 Monate ab Produktionsdatum stabil. 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 den EU-Verordnungen 396/2005 und 2023/915 in Bezug auf Rückstände von Pestiziden, Schwermetallen (Pb, Cd) und Mykotoxinen.

ALLERGENE: siehe letzte Seite

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.

HERKUNFT DES PRODUKTS: 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:

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

CREPES MIX

DESCRIPTION: Préparation semi-finie en poudre pour la réalisation de crêpes sans gluten.

INGRÉDIENTS: farine d'avoine, amidon de maïs, LAIT écrémé en poudre, protéines végétales, fibres végétales, sel, stabilisant: gomme xanthane (E415); arômes.

MODE D'EMPLOI: Pour obtenir environ 10 crêpes de 22 cm de diamètre: mélanger 250 g de Crêpes Mix avec 500 ml d'eau ou de lait (1 part de préparation pour 2 parts d'eau/lait).

1. Mélanger 250 g de Crêpes Mix avec 500 ml d'eau ou de lait.
2. Mélanger soigneusement jusqu'à obtenir une préparation homogène et sans grumeaux.
3. Laisser reposer quelques minutes afin de permettre aux fibres de s'hydrater.
4. Préchauffer une poêle antiadhésive ou une plaque et procéder à la cuisson des crêpes.
5. Retourner la crêpe pour la cuire des deux côtés lorsqu'elle commence à se détacher spontanément de la poêle.

La préparation peut également être utilisée pour réaliser des pancakes

Pour environ 8 pancakes:

1. Mélanger 250 g de Crêpes Mix avec 250 g de blancs d'œufs et 250 g de lait.
2. Mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène et sans grumeaux.
3. Procéder à la cuisson.
4. Retourner les pancakes pour les cuire des deux côtés lorsqu'ils commencent à se détacher spontanément de la poêle.

Conserver la pâte pendant 1 jour au réfrigérateur ; conserver les crêpes déjà cuites pendant 3 jours maximum au réfrigérateur.

DATE D'EXPIRATION: conservé dans un endroit sec (max. 25°C), le produit maintient sa stabilité jusqu'à 18 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: Conforme aux règlements CE n°396/2005 et CE n°2023/915 concernant la présence de résidus de pesticides, de métaux lourds (Pb, Cd) et de mycotoxines.

ALLERGÈNES: voir dernière page

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.

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:

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

CREPES MIX

DESCRIPCIÓN: Preparado semielaborado en polvo para la elaboración de crepes sin gluten.

INGREDIENTES: harina de avena, almidón de maíz, LECHE desnatada en polvo, proteínas vegetales, fibras vegetales, sal, estabilizante: goma xantana (E415); aromas.

MODO DE EMPLEO: Para obtener aproximadamente 10 crepes de 22 cm de diámetro: mezclar 250 g de Crêpes Mix con 500 ml de agua o leche (1 parte de mezcla por 2 partes de agua/leche).

1. Mezclar 250 g de Crêpes Mix con 500 ml de agua o leche.
2. Mezclar cuidadosamente hasta obtener una preparación homogénea y sin grumos.
3. Dejar reposar durante unos minutos para permitir la hidratación de las fibras.
4. Precalentar una sartén antiadherente o una plancha y proceder a la cocción de los crepes.
5. Dar la vuelta a la crêpe para cocinarla por ambos lados cuando empiece a despegarse espontáneamente de la sartén.

El preparado también puede utilizarse para preparar pancakes

Para aproximadamente 8 pancakes:

1. Mezclar 250 g de Crêpes Mix con 250 g de claras de huevo y 250 g de leche.
2. Mezclar hasta obtener una masa homogénea y sin grumos.
3. Proceder a la cocción.
4. Dar la vuelta a los pancakes para cocinarlos por ambos lados cuando empiecen a despegarse espontáneamente de la sartén.

Conservar la masa durante 1 día en el frigorífico; conservar las crepes ya cocinadas durante un máximo de 3 días en el frigorífico.

FECHA DE CADUCIDAD: si se conserva en un lugar seco (máx. 25°C), el producto mantiene su estabilidad hasta 18 meses desde 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 con los Reglamentos CE 396/2005 y CE 2023/915 en cuanto a residuos de plaguicidas, metales pesados (Pb, Cd) y micotoxinas.

ALÉRGENOS: ver última página

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.

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:

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

CREPES MIX

BESCHRIJVING: Halffabricaat poedermengsel voor de bereiding van glutenvrije crêpes.

INGREDIËNTEN: havermeel, maïszetmeel, magere MELKPOEDER, plantaardige eiwitten, plantaardige vezels, zout, stabilisator: xanthaangom (E415); aroma's.

GEBRUIKSAANWIJZING: voor het bereiden van ongeveer 10 crêpes met een diameter van 22 cm: meng 250 g Crêpes Mix met 500 ml water/melk (1 deel mix op 2 delen water/melk).

1. Meng 250 g Crêpes Mix met 500 ml water.
2. Meng grondig tot een homogeen mengsel zonder klontjes is verkregen.
3. Laat enkele minuten rusten, zodat de vezels het hydratatieproces kunnen voltooien.
4. Verwarm een antiaanbakpan of bakplaat voor en bak vervolgens het product.
5. Draai de crêpe om om deze aan beide kanten te bakken zodra deze vanzelf van de pan begint los te komen.

De mix kan ook worden gebruikt om pancakes te bereiden.

Voor ongeveer 8 pancakes:

1. Meng 250 g Crêpes Mix met 250 g eiwit en 250 g melk.
2. Meng tot een homogeen mengsel zonder klontjes is verkregen.
3. Ga over tot het bakken.
4. Draai de pancakes om om ze aan beide kanten te bakken zodra ze vanzelf van de pan beginnen los te komen.

Bewaar het beslag maximaal 1 dag in de koelkast; bewaar het reeds gebakken product maximaal 3 dagen in de koelkast.

VERVALDATUM: Indien bewaard op een droge plaats (relatieve vochtigheid <65%), beschermd tegen direct zonlicht en in de originele, onbeschadigde verpakking, blijft het product stabiel tot 18 maanden vanaf de productiedatum. Het product is bestand tegen temperaturen tot 50 °C. Sluit de verpakking na elk gebruik zorgvuldig en hanteer het product uitsluitend met schoon en droog gereedschap. Controleer altijd de toestand van het product vóór gebruik.

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 EU-verordeningen 396/2005 en 1881/2006 met betrekking tot residuen van pesticiden, zware metalen (Pb, Cd) en mycotoxinen.

ALLERGENEN: zie laatste pagina.

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.

OORSPRONG VAN HET PRODUCT: ITALIË

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.

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	345 kcal 1451 kj
Grassi - Fat – Fett - Graisses – Grasas – Waarvan - Tłuszcz - Fett	3,0 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	0,6 g
Carboidrati - Carbohydrates - Kohlenhydrate - Glucides – Hidratos de carbono – Koolhydraten – Węglowodany - Kolhydrater	60,2 g
di cui zuccheri - of which sugars - davon Zucker - dont sucres - de los cuales azúcares – waarvan suikers – w tym cukry - varav sockerarter	5,9 g
Fibre-Ballaststoffe-Fibres alimentaires- Fibra alimentaria-Vezels-Błonnik-Fibrer	10,8 g
Proteine - Protein - Eiweiß -Protéines – Proteínas – Eiwitten – Białko - Proteiner	13,6 g
Sale-Salt-Salz-Sel-Sal-Zout-Sól-Salt	1,13 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					
Moisture Max 2%	Ashes Max 0.1%	Solubility Min 98%	pH 4.0 – 5.5		

PARAMETRI MICROBIOLOGICI - MICROBIOLOGICAL PARAMETERS - MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER – PARAMÈTRES MICROBIOLOGIQUES - PARAMETROS MICROBIOLOGICOS - MICROBIOLOGISCHE PARAMETERS – PARAMETRY MIKROBIOLOGICZNE - MIKROBIOLOGISKA PARAMETRAR					
Total plate count Max 300 cfu/g	Moulds and yeasts max 50 cfu/g	E.coli Negative	Staphylococcus Negative	Salmonella Negative	Bacillus cereus <10 cfu/g

In conformità al Regolamento (UE) n. 1169/2011 e successive modifiche / In accordance with Regulation (EU) No 1169/2011 and subsequent amendments / Gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 und nachfolgenden Änderungen / Conformément au règlement (UE) n° 1169/2011 et modifications ultérieures / De conformidad con el Reglamento (UE) n° 1169/2011 y sus posteriores modificaciones / In overeenstemming met Verordening (EU) nr. 1169/2011 en latere wijzigingen / Zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1169/2011 i późniejszymi zmianami / I enlighet med förordning (EU) nr 1169/2011 och efterföljande ändringar

ALLERGENI / FOOD ALLERGENS / ALLERGENE / ALLERGÈNES ALIMENTAIRES / ALÉRGENOS ALIMENTARIOS / VOEDSELALLERGENEN / ALERGENY POKARMOWE / LIVSMEDELSALLERGENER	Presenza? / Presence? / Vorhanden? / Présence? ¿Presencia? / Aanwezig? /Obecność? / Förekomst?	Presente sulla linea / Present on the production line / Auf der Produktionslinie vorhanden / Présent sur la ligne de production / Presente en la línea de producción / Aanwezig op de productielijn / Obecny na linii produkcyjnej / Finns på produktionslinjen	Presente nel sito / Present at the production site / Am Standort vorhanden / Présent sur le site de production / Presente en la planta / Aanwezig op de productielocatie / Obecny w zakładzie produkcyjnym / Finns på produktionsanläggningen
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati/ Cereals containing gluten and derived products / Getreide mit gluten und daraus hergestellte Erzeugnisse / Céréales contenant du gluten et produits dérivés / Cereales que contienen gluten y productos derivados / Graan en bevat gluten en afgeleide producten / Zboża zawierające gluten i produkty pochodne / Cerealier innehållande gluten och härledda produkter	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti derivati/ Crustaceans and derived products / Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse / Crustacés et produits dérivés / Crustáceos y productos derivados / Schaaldieren en afgeleide producten / Skorupiaki i produkty pochodne / Kräftdjur och härledda produkter	NO	NO	NO
Uova e prodotti derivati/ Eggs and derived products / Ei und daraus hergestellte Erzeugnisse / Œufs et produits dérivés / Huevos y productos derivados / Ei en afgeleide producten / Jajka i produkty pochodne / Ägg och härledda produkter	NO	NO	NO
Pesce e prodotti derivati/ Fish and derived products / Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse / Poisson et produits dérivés / Pescado y productos derivados / Vis en afgeleide producten / Ryby i produkty pochodne / Fisk och härledda produkter	NO	NO	YES
Arachidi e prodotti derivati/ Peanuts and derived products / Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse / Arachides et produits dérivés / Cacahuètes y productos derivados / Pindas en afgeleide producten / Orzeski ziemne i produkty pochodne / Jordnötter och härledda produkter	NO	NO	NO
Soia e prodotti derivati/ Soya and derived products / Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse / Soja et produits dérivés / Soja y productos derivados / Soja en afgeleide producten / Soja i produkty pochodne / Soja och härledda produkter	NO	YES*	YES
Latte incluso il Lattosio e prodotti derivati/ Milk including lactose and derived products / Milch einschließlich Laktose und daraus hergestellte Erzeugnisse / Lait, y compris le lactose et produits dérivés / Leche incluido lactosa y productos derivados / Melk inclusief lactose en afgeleide producten / Mleko włączając laktozę i produkty pochodne / Mjölk inklusive laktos och härledda produkter	YES	YES	YES

Frutta a guscio e prodotti derivati/ Nuts and derived products / Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse / Fruits à coque et produits dérivés / Frutos de cáscara y productos derivados / Noten en afgeleide producten / Orzechy i produkty pochodne / Nötter och härledda produkter	NO	NO	NO
Sedano e prodotti derivati/ Celery and derived products / Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse / Céleri et produits dérivés / Apio y productos derivados / Selderij en afgeleide producten / Seler i produkty pochodne / Selleri och härledda produkter	NO	NO	NO
Senape e prodotti derivati/ Mustard and derived products / Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse / Moutarde et produits dérivés / Mostaza y productos derivados / Moutard en afgeleide producten / Gorczyca i produkty pochodne / Senap och härledda produkter	NO	NO	NO
Semi di Sesamo e prodotti derivati/ Sesame seeds and derived products / Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse / Graines de sésame et produits dérivés / Semillas de sésamo y productos derivados / Sesamzaad en afgeleide producten / Nasiona sezamu i produkty pochodne / Sesamfrön och härledda produkter	NO	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti (>10 mg/Kg o 10 mg/l) espressi come SO ₂ / Sulphur dioxide and sulphites (>10 mg/kg or 10 mg/l) expressed as SO ₂ / Schwefeldioxid und Sulfite (>10 mg/kg oder 10 mg/l) ausgedrückt als SO ₂ / Dioxyde de soufre et sulfites (>10 mg/kg ou 10 mg/l) exprimés en SO ₂ / Dióxido de azufre y sulfitos (>10 mg/kg o 10 mg/l) expresados como SO ₂ / Zwavel dioxide en sulfieten (>10 mg/kg of 10 mg/l) uitgedrukt als SO ₂ / Dwutlenek siarki i siarczyny (>10 mg/kg lub 10 mg/l) wyrażone jako SO ₂ / Svaveldioxid och sulfiter (>10 mg/kg eller 10 mg/l) uttryckt som SO ₂	NO	NO	NO
Lupini prodotti derivati/ Lupin and derived products / Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse / Lupin et produits dérivés / Lupino y productos derivados / Lupine en afgeleide producten / Lubin i produkty pochodne / Lupin och härledda produkter	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti derivati/ Molluscs and derived products / Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse / Mollusques et produits dérivés / Moluscos y productos derivados / Weekdieren en afgeleide producten / Mięczaki i produkty pochodne / Mollusker och härledda produkter	NO	NO	NO

*IT: Il prodotto contenente soia viene confezionato al termine del ciclo produttivo giornaliero. Successivamente, la linea condivisa viene sottoposta a sanificazione validata, escludendo il rischio di contaminazione crociata / **EN:** The product containing soy is packaged at the end of the daily production cycle. Subsequently, the shared line undergoes validated sanitation procedures, excluding the risk of cross-contamination / **DE:** Das sojahaltige Produkt wird am Ende des täglichen Produktionszyklus abgefüllt. Anschließend wird die gemeinsam genutzte Linie einer validierten Reinigung und Desinfektion unterzogen, wodurch das Risiko einer Kreuzkontamination ausgeschlossen wird / **FR:** Le produit contenant du soja est conditionné à la fin du cycle de production quotidien. Ensuite, la ligne partagée fait l'objet d'une procédure de nettoyage et de désinfection validée, excluant le risque de contamination croisée / **ES:** El producto que contiene soja se envasa al final del ciclo de producción diario. Posteriormente, la línea compartida se somete a un procedimiento de saneamiento validado, excluyendo el riesgo de contaminación cruzada / **NL:** Het product dat soja bevat, wordt aan het einde van de dagelijkse productiecyclus verpakt. Vervolgens wordt de gedeelde productielijn onderworpen aan een gevalideerde reinigings- en desinfectieprocedure, waardoor het risico op kruisbesmetting wordt uitgesloten / **PL:** Produkt zawierający soję jest pakowany na zakończenie dziennego cyklu produkcyjnego. Następnie wspólna linia produkcyjna jest poddawana walidowanemu procesowi czyszczenia i dezynfekcji, co wyklucza ryzyko zanieczyszczenia krzyżowego / **SE:** Produkten som innehåller soja förpackas i slutet av den dagliga produktionscykeln. Därefter genomgår den delade linjen en validerad rengörings- och desinfektionsprocess, vilket utesluter risken för korskontaminering.