

IT

SCHEDA TECNICA

GELATINA IN POLVERE 220 BLOOM

DESCRIZIONE: gelatina ottenuta per idrolisi parziale del collagene, il principale componente proteico del tessuto connettivo negli animali.

INGREDIENTI: Gelatina in polvere (origine pelle di maiale)

DOSAGGIO: 0,5% - 1% del peso totale della ricetta

MODO D'USO: Idratare la gelatina in acqua fredda e lasciare riposare 5–10 minuti. Successivamente, sciogliere a fuoco basso o al microonde fino intorno a 50–60 °C. Incorporare nella ricetta e raffreddare per consentire la gelificazione.

SCADENZA: se conservato in luogo fresco e asciutto mantiene la sua stabilità fino a 60 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 1831/06 per quanto riguarda la presenza di residui di pesticidi, metalli pesanti (Pb, Cd) e micotossine.

ALLERGENI: vedere 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.

SENZA LATTOSIO: come ingrediente non presenta lattosio, possibili tracce <0,01%

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****POWDER GELATIN 220 BLOOM**

DESCRIPTION: Gelatin obtained by partial hydrolysis of collagen, the main protein component of connective tissue in animals.

INGREDIENTS: Powdered gelatin (from pig skin).

DOSAGE: 0.5% - 1% of the total weight of the recipe.

USAGE INSTRUCTIONS: Hydrate the gelatin in cold water and let stand for 5–10 minutes. Then, dissolve over low heat or in the microwave until around 50–60 °C. Incorporate into the recipe and cool to allow gelation.

EXPIRY DATE: if stored in a cool and dry place, it maintains its stability for up to 60 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: see last page

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

LACTOSE-FREE: As an ingredient, it does not contain lactose, with possible traces <0.01%.

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

PULVERGELATINE 220 BLOOM

BESCHREIBUNG: Gelatine, die durch partielle Hydrolyse von Kollagen gewonnen wird, dem Hauptproteinbestandteil des Bindegewebes bei Tieren.

ZUTATEN: Pulvergelatine (aus Schweinehaut).

DOSIERUNG: 0,5% - 1% des Gesamtgewichts des Rezepts.

ANWENDUNG: Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und 5–10 Minuten ruhen lassen. Anschließend bei niedriger Hitze oder in der Mikrowelle auf ca. 50–60 °C auflösen. In das Rezept einarbeiten und abkühlen lassen, damit die Gelierung erfolgt.

VERFALLSDATUM: Bei kühler und trockener Lagerung behält es seine Stabilität bis zu 60 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: siehe letzte Seite

GLUTENFREI: Gemäß der Verordnung (EG) 828/2014 kann es als „Glutenfrei“ gekennzeichnet werden, da das Produkt bis zu einer maximalen Menge von 20 mg/kg durch zufällige Glutenkontamination betroffen sein kann.

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

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:

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

GELATINE EN POUDRE 220 BLOOM

DESCRIPTION: Gelatine obtenue par hydrolyse partielle du collagène, principal composant protéique du tissu conjonctif chez les animaux.

INGRÉDIENTS: Gelatine en poudre (origine peau de porc).

DOSAGE: 0,5% - 1% du poids total de la recette.

MODE D'EMPLOI : Hydrater la gélatine dans de l'eau froide et laisser reposer 5 à 10 minutes. Ensuite, dissoudre à feu doux ou au micro-ondes jusqu'à environ 50–60 °C. Incorporer dans la recette et laisser refroidir pour permettre la gélification.

DATE D'EXPIRATION: s'il est stocké dans un endroit frais et sec, il conserve sa stabilité jusqu'à 60 mois à compter de la date de production. Après chaque utilisation, fermez l'emballage et conservez-le dans un endroit propre et frais. Manipuler uniquement avec des outils parfaitement propres et secs. Avant chaque utilisation, vérifiez toutefois l'état de conservation du produit. La date d'expiration est présente sur l'étiquette de l'emballage.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE:

NON-OGM: ce produit ne contient pas, n'est pas fabriqué ou n'est pas obtenu à partir d'organismes génétiquement modifiés, conformément aux dispositions du règlement CE 1829/2003 et du règlement CE 1830/2003 et modifications ultérieures. Produit non dangereux dans des conditions normales d'utilisation.

CONTAMINANTS: est conforme aux règlements CE 396/05 et CE 1881/06 en ce qui concerne la présence de résidus de pesticides, de métaux lourds (Pb, Cd) et de mycotoxines.

ALLERGÈNES: voir dernière page

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.

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

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

GELATINA EN POLVO 220 BLOOM

DESCRIPCIÓN: Gelatina obtenida por hidrólisis parcial del colágeno, el principal componente proteico del tejido conectivo en los animales.

INGREDIENTES: Gelatina en polvo (origen piel de cerdo).

DOSIFICACIÓN: 0,5% - 1% del peso total de la receta.

MODO DE EMPLEO: Hidratar la gelatina en agua fría y dejar reposar 5–10 minutos. A continuación, disolver a fuego bajo o en el microondas hasta aproximadamente 50–60 °C. Incorporar en la receta y enfriar para permitir la gelificación.

FECHA DE CADUCIDAD: si se almacena en un lugar fresco y seco, mantiene su estabilidad hasta 60 meses a partir de la fecha de producción. Después de cada uso, cierre el paquete y guárdelo en un lugar limpio y fresco. Maneje solo con herramientas perfectamente limpias y secas. Antes de cada uso, sin embargo, compruebe el estado de conservación del producto. La fecha de caducidad está presente en la etiqueta del paquete.

SEGURIDAD ALIMENTARIA:

NO OMG: este producto no contiene, no se fabrica ni se obtiene a partir de organismos modificados genéticamente, de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento CE 1829/2003 y el Reglamento CE 1830/2003 y sus posteriores modificaciones. Producto no peligroso en condiciones normales de uso.

CONTAMINANTES: cumple el Reglamento (CE) n° 396/05 y el Reglamento (CE) n° 1881/06 en lo que respecta a la presencia de residuos de plaguicidas, metales pesados (Pb, Cd) y micotoxinas.

ALÉRGENOS: ver última página

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.

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

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****POEDERGELATINE 220 BLOOM**

BESCHRIJVING: Gelatine verkregen door gedeeltelijke hydrolyse van collageen, het belangrijkste eiwit in bindweefsel bij dieren.

INGREDIËNTEN: Poedergelatine (afkomstig van varkenshuid).

DOSERING: 0,5% - 1% van het totale gewicht van het recept.

GEBRUIKSAANWIJZING: Hydrateer de gelatine in koud water en laat 5–10 minuten staan. Los vervolgens op op laag vuur of in de magnetron tot ongeveer 50–60 °C. Voeg toe aan het recept en laat afkoelen om gelvorming mogelijk te maken.

VERVALDATUM: indien bewaard op een koele en droge plaats, behoudt het zijn stabiliteit tot 60 maanden vanaf de productiedatum. Sluit na elk gebruik de verpakking en bewaar deze op een schone en frisse plaats. Hanteer alleen met perfect schoon en droog gereedschap. Controleer echter voor elk gebruik de staat van bewaring van het product. De vervaldatum staat op het etiket van de verpakking.

VOEDSELZEKERHEID:

NIET-GGO's: dit product bevat geen, bestaat niet uit of is niet verkregen uit genetisch gemodificeerde organismen, in overeenstemming met de bepalingen van EG-verordening 1829/2003 en EG-verordening 1830/2003 en latere wijzigingen. Niet-gevaarlijk product onder normale gebruiksomstandigheden.

VERONTREINIGINGEN: voldoet aan EC Reg. 396/05 en EC Reg. 1881/06 met betrekking tot de aanwezigheid van residuen van bestrijdingsmiddelen, zware metalen (Pb, Cd) en mycotoxinen.

ALLERGENEN: zie laatste bladzijde

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

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

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.

PL**KARTA DANYCH TECHNICZNYCH****ŻELATYNA W PROSZKU 220 BLOOM**

OPIS: Żelatyna uzyskana przez częściową hydrolizę kolagenu, głównego białkowego składnika tkanki łącznej u zwierząt.

SKŁADNIKI: Żelatyna w proszku (pochodzenie skóra wieprzowa).

DAWKOWANIE: 0,5% - 1% całkowitej wagi przepisu.

SPOSÓB UŻYCIA: Nawilżyć żelatynę w zimnej wodzie i odstawić na 5–10 minut. Następnie rozpuścić na małym ogniu lub w mikrofalówce do około 50–60 °C. Włączyć do przepisu i schłodzić, aby umożliwić żelowanie.

DATA WAŻNOŚCI: jeśli jest przechowywany w chłodnym i suchym miejscu, zachowuje swoją stabilność do 60 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: patrz ostatnia strona

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

BEZ LAKTOZY: Jako składnik nie zawiera laktozy, możliwe śladowe ilości <0,01%.

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:

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****PULVERGELATIN 220 BLOOM**

BESKRIVNING: Gelatin som erhålls genom partiell hydrolys av kollagen, den huvudsakliga proteinkomponenten i bindväv hos djur.

INGREDIENSER: Pulvergelatin (ursprung från grisets hud).

DOSERING: 0,5% - 1% av den totala vikten i receptet.

ANVÄNDNING: Hydrera gelatinen i kallt vatten och låt stå i 5–10 minuter. Lös sedan upp på låg värme eller i mikrovågsugn till cirka 50–60 °C. Blanda i receptet och kyl för att möjliggöra gelbildning.

UTGÅNGSDATUM: om den förvaras på en sval och torr plats bibehåller den sin stabilitet i upp till 60 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: se sista sidan

GLUTENFRI: I enlighet med förordning (EG) 828/2014 kan den märkas som "glutenfri", eftersom produkten kan innehålla oavsiktliga spår av gluten upp till ett maximum på 20 mg/kg.

LÄKTAOSEFRI: Som ingrediens innehåller den inte laktos, möjliga spår <0,01%.

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:

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	1573 kJ 370 kcal
Grassi - Fat – Fett - Graisses – Grasas – Waarvan - Tłuszcz - Fett	< 0,1 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	< 0,1 g
di cui zuccheri - of which sugars - davon Zucker - dont les sucres - de los cuales azúcares	0 g
Fibre – Fibers - Fasern - Les fibres - Fibras	0 g
Proteine - Protein - Eiweiß - Protéines – Proteínas – Eiwitten – Białko - Proteiner	>90 g
Sale-Salt-Salz-Sel-Sal-Zout-Sól-Salt	< 0,50 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					
Viscosity 2,92 mPas	pH 5,28	Clarity 29 NTU	SO ₂ <10 ppm	Peroxides 0 ppm	Moisture 5,14%
Ashes 0,55%	Hydroxyproline 12 +/- 2%	Sulphur dioxide < 10 mg/kg	Isoelectrical point 7.0 – 9.5 (Solution 1%)	Granulometry 140 Mesh (max 5% >180µm)	Limpidity < 50 NTU (Solution 6.67%)
Copper < 5 mg/kg	Iron < 30 mg/kg	Chromium < 3 mg/kg	Zinc <5 mg/kg		

PARAMETRI MICROBIOLOGICI - MICROBIOLOGICAL PARAMETERS - MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER – PARAMÈTRES MICROBIOLOGIQUES - PARAMETROS MICROBIOLOGICOS - MICROBIOLOGISCHE PARAMETERS – PARAMETRY MIKROBIOLOGICZNE - MIKROBIOLOGISKA PARAMETRAR				
Total bacterial count < 1000 cfu/g	E. coli Negative/10g	Salmonella Negative/25g	Clostridium sulfite reducer 0 cfu/g	Moulds and yeasts max 100 ufg/g

METALLI PESANTI - HEAVY METALS – SCHWERMETALLE - MÉTAUX LOURDS - METALES PESADOS – ZWARE METALEN - METALE CIĘŻKIE - TUNGMETALLER					
Heavy metals < 40 mg/kg	Arsenic < 0.2 mg/kg	Lead < 1.5 mg/kg	Cadmium < 0,1 mg/kg	Mercury < 0,15 mg/kg	

In conformità al Reg. (UE) 1169/2011 e successive modifiche

ALLERGENI / ALLERGENS FOOD	PRESENZA? (SI / NO) / PRESENCE? (YES / NO)	CROSS - CONTAMINATION
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	X	X
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	X	X
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	X	X
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	X	X
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	X	X
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	X	X
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 / Mjök inklusive laktos och härledda produkter	X	X
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	X	X
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	X	X
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	X	X
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	X	X
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 / Zwavedioxide 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	X	X
Lupini prodotti derivati/ Lupin and derived products / Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse / Lupin et produits dérivés / Lupino y productos derivados / Lupine en afgeleide producten / Łubin i produkty pochodne / Lupin och härledda produkter	X	X
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	X	X