

IT

SCHEDA TECNICA

LATTE INTERO IN POLVERE

DELATTOSATO

DESCRIZIONE: Il latte intero in polvere delattosato viene prodotto mediante essiccazione a spruzzo del latte vaccino pastorizzato, dal quale il lattosio è parzialmente rimosso tramite filtrazione e il lattosio residuo viene idrolizzato enzimaticamente in glucosio e galattosio.

INGREDIENTI: LATTE intero in polvere delattosato, lattasi

DOSAGGIO: per ottenere 1 lt di latte liquido: 900 g acqua e 100 g di latte in polvere intero

SCADENZA: se conservato in luogo fresco e asciutto mantiene la sua stabilità fino a 18 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.

AVVERTENZE: *PRODOTTO PER ALIMENTAZIONE UMANA AD USO INDUSTRIALE E PROFESSIONALE NON SOMMINISTRARE AI BAMBINI SOTTO I 12 MESI*

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%

LATTE MUNTO E TRASFORMATO IN: EUROPA

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****LACTOSE-REDUCED WHOLE MILK POWDER**

DESCRIPTION: Lactose-reduced whole milk powder is produced by spray-drying pasteurized cow's milk. The lactose is partially removed through filtration, and the residual lactose is enzymatically hydrolyzed into glucose and galactose.

INGREDIENTS: Lactose-reduced whole MILK powder, lactase.

DOSAGE: To obtain 1 liter of liquid milk: mix 900 g of water with 100 g of whole milk powder.

EXPIRY DATE: if stored in a cool and dry place, it maintains its stability for up to 18 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.

WARNINGS: *PRODUCT FOR HUMAN CONSUMPTION FOR INDUSTRIAL AND PROFESSIONAL USE ONLY. DO NOT ADMINISTER TO CHILDREN UNDER 12 MONTHS.*

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: lactose does not have lactose as an ingredient, possible traces <0.01%

MILK COLLECTED AND PROCESSED IN: EUROPE

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

LAKTOSEREDUZIERTES VOLLMILCHPULVER

BESCHREIBUNG: Laktosereduziertes Vollmilchpulver wird durch Sprühtrocknung von pasteurisierter Kuhmilch hergestellt. Der Laktosegehalt wird teilweise durch Filtration entfernt, und der verbleibende Laktoseanteil wird enzymatisch in Glukose und Galaktose hydrolysiert.

ZUTATEN: Laktosereduziertes VOLLMILCHPULVER, Laktase.

DOSIERUNG: Um 1 Liter flüssige Milch zu erhalten: 900 g Wasser und 100 g Vollmilchpulver

VERFALLSDATUM: Bei kühler und trockener Lagerung behält es seine Stabilität bis zu 18 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

WARNHINWEISE: *PRODUKT FÜR DEN MENSCHLICHEN GEBRAUCH FÜR INDUSTRIELLE UND PROFESSIONELLE ANWENDUNG. NICHT FÜR KINDER UNTER 12 MONATEN BESTIMMT.*

ALLERGENE: Gemäß siehe letzte Seite .

GLUTENFREI: Gemäß der Verordnung EG 828/2014 kann es als „Glutenfrei“ gekennzeichnet werden, da das Produkt bis zu einem maximalen Wert von 20 mg/kg zufällige Glutenkontaminationen enthalten kann.

LAKTOSEFREI: Laktose enthält keine Laktose als Zutat, mögliche Spuren <0,01%

MILCH GEMOLKEN UND VERARBEITET IN: EUROPA

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****LAIT ENTIER EN POUDRE DÉLACTOSÉ**

DESCRIPTION: Le lait entier en poudre dé lactosé est obtenu par séchage par pulvérisation du lait de vache pasteurisé. Le lactose est partiellement éliminé par filtration, puis le lactose résiduel est hydrolysé enzymatiquement en glucose et galactose.

INGRÉDIENTS: LAIT entier en poudre dé lactosé, lactase.

DOSAGE: Pour obtenir 1 litre de lait liquide: 900 g d'eau et 100 g de lait en poudre entier

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

PRÉCAUTIONS: *PRODUIT DESTINÉ À L'ALIMENTATION HUMAINE À USAGE INDUSTRIEL ET PROFESSIONNEL. NE PAS ADMINISTRER AUX ENFANTS DE MOINS DE 12 MOIS.*

ALLERGÈNES: voir dernière page .

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

SANS LACTOSE: le lactose n'a pas de lactose comme ingrédient, traces possibles <0,01%

LAIT COLLECTÉ ET TRANSFORMÉ EN: EUROPE

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**

LECHE ENTERA EN POLVO DESLACTOSADA

DESCRIPCIÓN: La leche entera en polvo deslactosada se obtiene mediante secado por atomización de leche de vaca pasteurizada. La lactosa es parcialmente eliminada mediante filtración, y la lactosa residual se hidroliza enzimáticamente en glucosa y galactosa.

INGREDIENTES: LECHE entera en polvo deslactosada, lactasa.

DOSIFICACIÓN: Para obtener 1 litro de leche líquida: mezclar 900 g de agua con 100 g de leche entera en polvo.

FECHA DE CADUCIDAD: si se almacena en un lugar fresco y seco, mantiene su estabilidad hasta 18 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 etiquetarse 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%

LECHE ORDEÑADA Y TRANSFORMADA EN: EUROPA

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****GEDE-LACTOSEERD VOLLE MELKPOEDER**

BESCHRIJVING: Gede-lactoseerd volle melkpoeder wordt geproduceerd door middel van sproeidrogen van gepasteuriseerde koemelk. De lactose wordt gedeeltelijk verwijderd via filtratie, en de resterende lactose wordt enzymatisch gehydrolyseerd tot glucose en galactose.

INGREDIËNTEN: Gede-lactoseerd volle MELKPOEDER, lactase.

DOSERING: Om 1 liter vloeibare melk te verkrijgen: 900 g water en 100 g volle melkpoeder

VERVALDATUM: indien bewaard op een koele en droge plaats, behoudt het zijn stabiliteit tot 18 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.

WAARSCHUWINGEN: *PRODUCT VOOR MENSEN VOOR INDUSTRIËLE EN PROFESSIONELE GEBRUIK. NIET GEVEN AAN KINDEREN JONGER DAN 12 MAANDEN.*

ALLERGENEN: zie laatste bladzijde .

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

LACTOSEVRIJ: lactose heeft geen lactose als ingrediënt, mogelijke sporen <0,01%

MELK GEMOLKEN EN VERWERKT IN: EUROPA

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****PEŁNE MLEKO W PROSZKU BEZ LAKTOZY**

OPIS: Pełne mleko w proszku bez laktozy jest produkowane poprzez suszenie rozpyłowe pasteryzowanego mleka krowiego. Laktoza jest częściowo usuwana za pomocą filtracji, a pozostała laktoza jest enzymatycznie hydrolizowana do glukozy i galaktozy.

SKŁADNIKI: Pełne MLEKO w proszku bez laktozy, laktaza.

DAWKOWANIE: Aby uzyskać 1 litr mleka płynnego: wymieszać 900 g wody ze 100 g mleka w proszku.

DATA WAŻNOŚCI: jeśli jest przechowywany w chłodnym i suchym miejscu, zachowuje swoją stabilność do 18 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.

OSTRZEŻENIA: *PRODUKT DO SPOŻYCIA PRZEZNACZONY DO UŻYTKU PRZEMYSŁOWEGO I PROFESJONALNEGO. NIE PODAWAĆ DZIECIOM PONIŻEJ 12. MIESIĄCA.*

ALERGENY: patrz ostatnia strona .

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

BEZ LAKTOZY: laktoza nie zawiera laktozy jako składnika, możliwe ilości śladowe <0,01%

MLEKO UDOJONE I PRZETWORZONE W: EUROPA

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

LAKTOSREDUCERAT HELMJÖLKSPULVER

BESKRIVNING: Laktosreducerat helmjölkspulver framställs genom spraytorkning av pastöriserad komjölk. Laktosen avlägsnas delvis genom filtrering och den kvarvarande laktosen hydrolyseras enzymatiskt till glukos och galaktos.

INGREDIENSER: LAKTOSREDUCERAT helmjölkspulver, laktas.

DOSERING: För att få 1 liter flytande mjölk: 900 g vatten och 100 g hela mjölkpulver

UTGÅNGSDATUM: om den förvaras på en sval och torr plats bibehåller den sin stabilitet i upp till 18 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.

VARNINGAR: *PRODUKT FÖR MÄNNISKOR AVSEDDA FÖR INDUSTRIELL OCH PROFESSIONELL ANVÄNDNING. GE INTE TILL BARN UNDER 12 MÅNADER.*

ALLERGENER: se sista sidan

GLUTENFRI: Enligt förordning EC 828/2014 kan den märkas som "Glutenfri" eftersom produkten kan innehålla oavsiktliga glutenkontamineringar upp till ett maximum av 20 mg/kg.

LAKTOSFRI: laktos har inte laktos som ingrediens, möjliga spår <0,01%

MJÖLK MJÖLKAD OCH BEARBETAD I: EUROPA

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	2068 kJ 494 kcal
Grassi - Fat – Fett - Graisses – Grasas – Waarvan - Tłuszcz - Fett	26,3 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	15 g
Carboidrati - Carbohydrates - Kohlenhydrate - Glucides – Hidratos de carbono – Koolhydraten – Węglowodany - Kolhydrater	32 g
Di cui zuccheri (lattosio) – Of which sugars (lactose) – Davon Zucker (Laktose) – Dont les sucres (lactose) – De los cuales azúcares (lactosa) – Waarvan suikers (lactose) – Z których cukry (laktoza) – Varav sockerarter (laktos)	< 0,01 g
Di cui zuccheri (glucosio) – Of which sugars (glucose) – Davon Zucker (Glukose) – Dont les sucres (glucose) – De los cuales azúcares (glucosa) – Waarvan suikers (glucose) – Z których cukry (glukoza) – Varav sockerarter (glukos)	16 g
Di cui zuccheri (galattosio) – Of which sugars (galactose) – Davon Zucker (Galaktose) – Dont les sucres (galactose) – De los cuales azúcares (galactosa) – Waarvan suikers (galactose) – Z których cukry (galaktoza) – Varav sockerarter (galaktos)	15 g
Fibre – Fibers - Fasern - Les fibres - Fibras	0 g
Proteine - Protein - Eiweiß - Protéines – Proteínas – Eiwitten – Białko - Proteiner	33 g
Sale-Salt-Salz-Sel-Sal-Zout-Sól-Salt	0,7 g

PARAMETRI CHIMICO 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 (80°C 5 h) 1.5%	pH (10% solution) 6.7	Lactose 0,03%	Insolubility index 0,1 ml	Ash 5.8%	Cholesterol 68 mg/100g

PARAMETRI MICROBIOLOGICI - MICROBIOLOGICAL PARAMETERS - MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER – PARAMÈTRES MICROBIOLOGIQUES - PARAMETROS MICROBIOLOGICOS - MICROBIOLOGISCHE PARAMETERS – PARAMETRY MIKROBIOLOGICZNE - MIKROBIOLOGISKA PARAMETRAR				
Total plate count 30 °C Max 100 cfu/g	Molds and Yeasts Max 10 cfu/g	Enterobacteriaceae Max 10 cfu/g	Bacillus Cereus Max 100 cfu/g	Salmonella Negative/1kg
Coag. (+) staph. Max 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
Crustacei 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 e prodotti derivati/ Milk and derived products / Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / Lait et produits dérivés / Leche y productos derivados / Melk en afgeleide producten / Mleko i produkty pochodne / Mjöl 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 SO2/ Sulphur dioxide and sulphites (>10 mg/kg or 10 mg/l) expressed as SO2 / Schwefeldioxid und Sulfite (>10 mg/kg oder 10 mg/l) ausgedrückt als SO2 / Dioxyde de soufre et sulfites (>10 mg/kg ou 10 mg/l) exprimés en SO2 / Dióxido de azufre y sulfitos (>10 mg/kg o 10 mg/l) expresados como SO2 / Zwavel dioxide en sulfieten (>10 mg/kg of 10 mg/l) uitgedrukt als SO2 / Dwutlenek siarki i siarczyny (>10 mg/kg lub 10 mg/l) wyrażone jako SO2 / Svaveldioxid och sulfiter (>10 mg/kg eller 10 mg/l) uttryckt som SO2	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.