

IT

SCHEDA TECNICA

LATTE MAGRO IN POLVERE

DELATTOSATO

DESCRIZIONE: Il latte in polvere scremato senza lattosio è prodotto tramite atomizzazione del latte scremato, pastorizzato, da cui il lattosio viene parzialmente rimosso tramite filtrazione e il lattosio residuo viene idrolizzato enzimaticamente in glucosio e galattosio. Il prodotto può essere ampiamente utilizzato nell'industria alimentare come il normale latte in polvere scremato, tenendo conto del contenuto proteico più elevato e della tendenza alla caramellizzazione.

INGREDIENTI: LATTE scremato, lattasi

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

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: In accordo con l'allegato II del Reg. CE 1169/2011:

Contiene come ingrediente: LATTE compreso il LATTOSIO

SENZA GLUTINE: In accordo con il Regolamento CE 828/2014 può essere etichettato come "Gluten free" in quanto il prodotto può contenere contaminazioni accidentali di glutine fino ad un massimo di 20 mg/kg.

ORIGINE DEL PRODOTTO: FINLANDIA

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-FREE SKIMMED MILK POWDER**

DESCRIPTION: Lactose-free skimmed milk powder is produced by spray drying pasteurized skimmed milk, from which lactose is partially removed through filtration. The remaining lactose is enzymatically hydrolyzed into glucose and galactose. The product can be widely used in the food industry just like regular skimmed milk powder, taking into account the higher protein content and caramelizing tendency.

INGREDIENTS: Skimmed milk, lactase

DOSAGE: To obtain 1 liter of liquid milk: 900 g of water and 100 g of skimmed 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: In accordance with Annex II of EC Reg. 1169/2011:

Contains as an ingredient: MILK including LACTOSE

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.

PRODUCT ORIGIN: FINLAND

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****LACTOSEFREIERS MAGERMILCHPULVER**

BESCHREIBUNG: Lactosefreies Magermilchpulver wird durch Sprühtrocknung von pasteurisierter Magermilch hergestellt, aus der der Laktoseanteil teilweise durch Filtration entfernt wird. Der verbleibende Laktoseanteil wird enzymatisch in Glukose und Galaktose hydrolysiert. Das Produkt kann in der Lebensmittelindustrie ähnlich wie normales Magermilchpulver verwendet werden, wobei der höhere Proteingehalt und die Neigung zur Karamellisierung berücksichtigt werden müssen.

ZUTATEN: Magermilch, Laktase

DOSIERUNG: Um 1 Liter flüssige Milch zu erhalten: 900 g Wasser und 100 g fettarmes Milchpulver.

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 Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1169/2011:

Enthält als Zutat: MILCH einschließlich LAKTOSE

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.

PRODUKTHERKUNFT: FINNLAND

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 EN POUDRE DÉLACTOSÉ ÉCRÉMÉ

DESCRIPTION: Le lait en poudre écrémé sans lactose est fabriqué par séchage par pulvérisation de lait écrémé pasteurisé, dont le lactose est partiellement retiré par filtration, et le lactose restant est hydrolysé enzymatiquement en glucose et galactose. Le produit peut être largement utilisé dans l'industrie alimentaire de la même manière que le lait en poudre écrémé ordinaire, tout en tenant compte de la teneur en protéines plus élevée et de la tendance à la caramélisation.

INGRÉDIENTS: Lait écrémé, lactase

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

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

Contient comme ingrédient: LAIT, y compris le LACTOSE

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.

ORIGINE DU PRODUIT: FINLANDE

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 EN POLVO DESLACTOSADA DESCREMADA

DESCRIPCIÓN: La leche en polvo descremada sin lactosa se produce mediante secado por pulverización de leche descremada pasteurizada, de la cual se elimina parcialmente la lactosa mediante filtración, y la lactosa restante se hidroliza enzimáticamente en glucosa y galactosa. El producto puede ser utilizado ampliamente en la industria alimentaria de la misma manera que la leche en polvo descremada normal, teniendo en cuenta su mayor contenido proteico y la tendencia a la caramelización.

INGREDIENTES: Leche descremada, lactasa

DOSIFICACIÓN: Para obtener 1 litro de leche líquida: 900 g de agua y 100 g de leche desnatada 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.

ADVERTENCIAS: PRODUCTO PARA ALIMENTACIÓN HUMANA DE USO INDUSTRIAL Y PROFESIONAL. NO ADMINISTRAR A NIÑOS MENORES DE 12 MESES.

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

Contiene como ingrediente: LECHE, incluido LACTOSA

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.

ORIGEN DEL PRODUCTO: FINLANDIA

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

LACTOSEVRIJ MAGERE MELKPOEDER

BESCHRIJVING: Lactosevrij magere melkpoeder wordt geproduceerd door het vernevelen van gepasteuriseerde magere melk, waarvan de lactose gedeeltelijk wordt verwijderd door filtratie en de resterende lactose enzymatisch wordt gehydrolyseerd tot glucose en galactose. Het product kan in de voedselindustrie op dezelfde manier worden gebruikt als regulier magere melkpoeder, met inachtneming van het hogere eiwitgehalte en de neiging tot karamellisatie.

INGREDIËNTEN: Magere melk, lactase

DOSERING: Om 1 liter vloeibare melk te verkrijgen: 900 g water en 100 g magere 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: In overeenstemming met bijlage II van EG-verordening 1169/2011:

Bevat als ingrediënt: MELK, inclusief LACTOSE

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.

OORSPRONG VAN HET PRODUCT: FINLAND

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

**MLEKO W PROSZKU BEZLAKTOWE
ODKREMYNIONE**

OPIS: Bezlaktazowe mleko w proszku odtłuszczone jest produkowane przez suszenie rozpylonego pasteryzowanego mleka odtłuszczonego, z którego laktoza jest częściowo usuwana przez filtrację, a pozostała laktoza jest enzymatycznie hydrolizowana do glukozy i galaktozy. Produkt może być szeroko stosowany w przemyśle spożywczym w taki sam sposób jak zwykle mleko w proszku odtłuszczone, z uwzględnieniem wyższej zawartości białka oraz skłonności do karmelizacji.

SKŁADNIKI: Mleko odtłuszczone, laktaza

DAWKOWANIE: Aby uzyskać 1 litr mleka płynnego: 900 g wody i 100 g odtłuszczonego 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: Zgodnie z załącznikiem II do rozporządzenia WE 1169/2011:

Zawiera jako składnik: MLEKO, w tym LAKTOZĘ

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

POCHODZENIE PRODUKTU: FINLANDIA

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

LÖKOSTER MAGERT MJÖLKPULVER

BESKRIVNING: Laktosfritt magert mjölkpulver produceras genom spraytorkning av pastöriserad magermjölk, där laktos delvis tas bort genom filtrering och den återstående laktosen enzymatiskt hydrolyseras till glukos och galaktos. Produkten kan användas i livsmedelsindustrin på samma sätt som vanligt magert mjölkpulver, med hänsyn till det högre proteininnehållet och den tendens till karamellisering.

INGREDIENSER: Magermjölk, laktas

DOSERING: För att få 1 liter mjölk: 900 g vatten och 100 g skummjölkpulver.

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: I enlighet med bilaga II till förordning (EG) nr 1169/2011:

Innehåller som ingrediens: MJÖLK, inklusive LAKTOS

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.

PRODUKTENS URSPRUNG: FINLAND

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	1529 kJ 365 kcal
Grassi - Fat – Fett - Graisses – Grasas – Waarvan - Tłuszcz - Fett	0,9 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	0,5 g
Carboidrati - Carbohydrates - Kohlenhydrate - Glucides – Hidratos de carbono – Koolhydraten – Węglowodany - Kolhydrater	41 g
di cui zuccheri - of which sugars - davon Zucker - dont les sucres - de los cuales azúcares	38 g
Fibre – Ballaststoffe - Fibres alimentaires - Fibra alimentaria -Vezels – Błonnik - Fibrer	0 g
Proteine - Protein - Eiweiß -Protéines – Proteínas – Eiwitten – Białko - Proteiner	47 g
Sale-Salt-Salz-Sel-Sal-Zout-Sól-Salt	0,95 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 2,6%	Ash 8,3%	pH 6.6	Insolubility index 0,10	Glucose 19%	Galactose 19%	Dry matter 97%

PARAMETRI MICROBIOLOGICI - MICROBIOLOGICAL PARAMETERS - MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER – PARAMÈTRES MICROBIOLOGIQUES - PARAMETROS MICROBIOLOGICOS - MICROBIOLOGISCHE PARAMETERS – PARAMETRY MIKROBIOLOGICZNE - MIKROBIOLOGISKA PARAMETRAR				
Plate count 30°C 50-100 cfu/g	Molds and Yeasts < 10 cfu/g	Enterobacteriaceae <10 cfu/g	Thermophilic bacteria 10 cfu/g	Bacillus cereus <100 cfu/g
Salmonella Absent	Coagulase positive staphylococcus <10 cfu/g			