

IT**SCHEDA TECNICA****LECITINA DI GIRASOLE E322**

DESCRIZIONE: Lecitina di girasole in polvere, deoleata, non OGM, di qualità premium. Miscela di lipidi polari (fosfo- e glico-) e una piccola quantità di carboidrati.

INGREDIENTI: Lecitina di girasole (E322)

DOSAGGIO: facilmente incorporabile in prodotti da forno e pasticceria; il dosaggio di applicazione si aggira intorno allo 0,5% - 1% sull'impasto

SCADENZA: se conservato in luogo fresco e asciutto mantiene la sua stabilità fino a 24 mesi dalla data di produzione. Dopo ogni utilizzo richiudere la confezione e mantenere in ambiente pulito e fresco. Manipolare solo con strumenti perfettamente puliti ed asciutti. Prima di ogni utilizzo verificare comunque lo stato di conservazione del prodotto. La scadenza è presente sull'etichetta della confezione.

SICUREZZA ALIMENTARE:

NON-OGM: il presente prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati, in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE 1829/2003 e Regolamento CE 1830/2003 e successive modifiche. Prodotto non pericoloso nelle normali condizioni di utilizzo.

CONTAMINANTI: conforme al Reg.CE 396/05 e Reg.CE 2023/915 per quanto riguarda la presenza di residui di pesticidi, metalli pesanti (Pb, Cd) e micotossine

ALLERGENI: vedere ultima pagina

Può contenere tracce di: LATTE in quanto il prodotto è confezionato in uno stabilimento che tratta LATTE e derivati

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

ORIGINE DEL PRODOTTO: GERMANIA

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****SUNFLOWER LECITHIN E322**

DESCRIPTION: De-oiled sunflower lecithin powder, non-GMO, premium quality. A mixture of polar lipids (phospho- and glyco-) and a small amount of carbohydrates.

INGREDIENTS: Sunflower lecithin (E322)

DOSAGE: Easily incorporated into baked goods and pastries; the application dosage is around 0.5% - 1% of the dough.

EXPIRY DATE: if stored in a cool and dry place, it maintains its stability for up to 24 months from the date of production. After each use, close the package and keep in a clean and fresh place. Handle only with perfectly clean and dry tools. Before each use, however, check the state of conservation of the product. The expiration date is present on the package label.

FOOD SAFETY:

NON-GMOs: this product does not contain, is not made or is not obtained from genetically modified organisms, in accordance with the provisions of EC Regulation 1829/2003 and EC Regulation 1830/2003 and subsequent amendments. Non-hazardous product under normal conditions of use.

CONTAMINANTS: Complies with EC Regulation 396/2005 and EC Regulation 2023/915 regarding pesticide residues, heavy metals (Pb, Cd), and mycotoxins.

ALLERGENS: see last page

May contain traces of: MILK as the product is packaged in a factory that handles MILK and dairy products

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

PRODUCT ORIGIN: GERMANY

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****SONNENBLUMENLECITHIN E322**

BESCHREIBUNG: Entöltes Sonnenblumenlecithinpulver, nicht gentechnisch verändert, Premiumqualität. Eine Mischung aus polaren Lipiden (Phospho- und Glykolipiden) und einer kleinen Menge Kohlenhydrate.

ZUTATEN: Sonnenblumenlecithin (E322)

DOSIERUNG: Lässt sich leicht in Backwaren und Patisserie einarbeiten; die Anwendungsdosierung liegt bei etwa 0,5 % - 1 % des Teigs.

VERFALLSDATUM: Bei kühler und trockener Lagerung behält es seine Stabilität bis zu 24 Monate ab Produktionsdatum. Verschließen Sie die Verpackung nach jedem Gebrauch und bewahren Sie sie an einem sauberen und frischen Ort auf. Nur mit perfekt sauberen und trockenen Werkzeugen anfassen. Überprüfen Sie jedoch vor jedem Gebrauch den Erhaltungszustand des Produkts. Das Verfallsdatum befindet sich auf dem Verpackungsetikett.

ERNÄHRUNGSSICHERUNG:

GENTECHNIKFREI: Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen, besteht nicht aus ihnen und wird nicht aus genetisch veränderten Organismen gewonnen, gemäß den Bestimmungen der EG-Verordnung 1829/2003 und der EG-Verordnung 1830/2003 und nachfolgende Änderungen. Ungefährliches Produkt unter normalen Einsatzbedingungen.

KONTAMINANTEN: Entspricht den EU-Verordnungen 396/2005 und 2023/915 in Bezug auf Rückstände von Pestiziden, Schwermetallen (Pb, Cd) und Mykotoxinen.

ALLERGENE: siehe letzte Seite

Kann Spuren enthalten von: MILCH, da das Produkt in einem Betrieb verpackt ist, in dem MILCH und Milchprodukte verarbeitet werden

GLUTENFREI: Gemäß der EG-Verordnung 828/2014 kann es als "glutenfrei" gekennzeichnet werden, da das Produkt eine versehentliche Kontamination von Gluten bis zu einem Maximum von 20 mg / kg enthalten kann.

PRODUKTHERKUNFT: DEUTSCHLAND

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****LÉCITHINE DE TOURNESOL E322**

DESCRIPTION: Lécithine de tournesol en poudre, déshuillée, non OGM, de qualité supérieure.
Mélange de lipides polaires (phospho- et glyco-) et d'une petite quantité de glucides.

INGRÉDIENTS: Lécithine de tournesol (E322)

DOSAGE: Facilement incorporable dans les produits de boulangerie et de pâtisserie ; le dosage d'application est d'environ 0,5 % - 1 % de la pâte.

DATE D'EXPIRATION: s'il est stocké dans un endroit frais et sec, il conserve sa stabilité jusqu'à 24 mois à compter de la date de production. Après chaque utilisation, fermez l'emballage et conservez-le dans un endroit propre et frais. Manipuler uniquement avec des outils parfaitement propres et secs. Avant chaque utilisation, vérifiez toutefois l'état de conservation du produit. La date d'expiration est présente sur l'étiquette de l'emballage.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE:

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

CONTAMINANTS: 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

Peut contenir des traces de: LAIT car le produit est emballé dans une usine qui manipule du LAIT et des produits laitiers

SANS GLUTEN: Conformément au règlement CE 828/2014, il peut être étiqueté comme «sans gluten» car le produit peut contenir une contamination accidentelle du gluten jusqu'à un maximum de 20 mg / kg.

ORIGINE DU PRODUIT: ALLEMAGNE

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****LECITINA DE GIRASOL E322**

DESCRIPCIÓN: Lecitina de girasol en polvo, desgrasada, no transgénica, de calidad premium. Mezcla de lípidos polares (fosfo- y gluco-) y una pequeña cantidad de carbohidratos.

INGREDIENTES: Lecitina de girasol (E322)

DOSIFICACIÓN: Fácilmente incorporable en productos de panadería y repostería; la dosis de aplicación es de aproximadamente 0,5 % - 1 % sobre la masa.

FECHA DE CADUCIDAD: si se almacena en un lugar fresco y seco, mantiene su estabilidad hasta 24 meses a partir de la fecha de producción. Después de cada uso, cierre el paquete y guárdelo en un lugar limpio y fresco. Maneje solo con herramientas perfectamente limpias y secas. Antes de cada uso, sin embargo, compruebe el estado de conservación del producto. La fecha de caducidad está presente en la etiqueta del paquete.

SEGURIDAD ALIMENTARIA:

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

CONTAMINANTES: 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

Puede contener trazas de: LECHE tal como el producto se envasa en una fábrica que manipula LECHE y productos lácteos

SIN GLUTEN: De acuerdo con el Reglamento CE 828/2014 se puede etiquetar como "Sin gluten" ya que el producto puede contener contaminación accidental de gluten hasta un máximo de 20 mg / kg.

ORIGEN DEL PRODUCTO: ALEMANIA

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****ZONNEBLOEMLECITHINE E322**

BESCHRIJVING: Gedeoliede zonnebloemlecithinepoeder, niet-GGO, premium kwaliteit.
Een mengsel van polaire lipiden (fosfo- en glycolipiden) en een kleine hoeveelheid koolhydraten.

INGREDIËNTEN: Zonnebloemlecithine (E322)

DOSERING: Gemakkelijk te verwerken in bakwaren en patisserie; de toepassingsdosis ligt rond de 0,5 % - 1 % van het deeg.

VERVALDATUM: indien bewaard op een koele en droge plaats, behoudt het zijn stabiliteit tot 24 maanden vanaf de productiedatum. Sluit na elk gebruik de verpakking en bewaar deze op een schone en frisse plaats. Hanteer alleen met perfect schoon en droog gereedschap. Controleer echter voor elk gebruik de staat van bewaring van het product. De vervaldatum staat op het etiket van de verpakking.

VOEDSELZEKERHEID:

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

VERONTREINIGINGEN: Voldoet aan EU-verordeningen 396/2005 en 2023/915 met betrekking tot residuen van pesticiden, zware metalen (Pb, Cd) en mycotoxinen.

ALLERGENEN: zie laatste bladzijde

Kan sporen bevatten van: MELK omdat het product is verpakt in een inrichting die melk en zuivelproducten verwerkt

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

OORSPRONG VAN HET PRODUCT: DUITSLAND

VERPAKT IN: ITALIË

VOEDINGSINFORMATIE - CHYME FYSISCHES 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****LECYTYNA SŁONECZNIKOWA E322**

OPIS: Odtłuszczona lecytyna słonecznikowa w proszku, bez GMO, najwyższej jakości. Mieszanina lipidów polarnych (fosfo- i glikolipidów) oraz niewielkiej ilości węglowodanów.

SKŁADNIKI: Lecytyna słonecznikowa (E322).

DAWKOWANIE: Łatwo wchodzi w skład wypieków i cukiernictwa; dawka aplikacyjna wynosi około 0,5 % - 1 % w masie.

DATA WAŻNOŚCI: jeśli jest przechowywany w chłodnym i suchym miejscu, zachowuje swoją stabilność do 24 miesięcy od daty produkcji. Po każdym użyciu zamknij opakowanie i trzymaj w czystym i świeżym miejscu. Uchwyt tylko za pomocą idealnie czystych i suchych narzędzi. Przed każdym użyciem należy jednak sprawdzić stan zachowania produktu. Data ważności znajduje się na etykiecie opakowania.

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCIOWE:

NON-GMO: produkt ten nie zawiera, nie jest wytwarzany ani nie jest uzyskiwany z organizmów zmodyfikowanych genetycznie, zgodnie z przepisami rozporządzenia WE 1829/2003 i rozporządzenia WE 1830/2003 z późniejszymi zmianami. Produkt inny niż niebezpieczny w normalnych warunkach użytkowania.

ZANIECZYSZCZENIA: Zgodność z Rozporządzeniem WE nr 396/2005 i WE nr 2023/915 w zakresie pozostałości pestycydów, metali ciężkich (Pb, Cd) oraz mykotoksyn.

ALERGENY: patrz ostatnia strona

Może zawierać śladowe ilości: MLEKO, ponieważ produkt jest pakowany w fabryce, która zajmuje się mlekiem i produktami mlecznymi

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

POCHODZENIE PRODUKTU: NIEMCY

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

SOLROSLECITIN E322

BESKRIVNING: Avfettat solroslecitinpulver, icke-GMO, premiumkvalitet. En blandning av polära lipider (fosfo- och glykolipider) och en liten mängd kolhydrater.

INGREDIENSER: Solroslecitin (E322)

DOSERING: Lätt att incorporera i bakverk och konditorivaror; appliceringsdosen ligger runt 0,5 % - 1 % av degen.

UTGÅNGSDATUM: om den förvaras på en sval och torr plats bibehåller den sin stabilitet i upp till 24 månader från produktionsdatumet. Stäng förpackningen efter varje användning och förvara den på en ren och fräsch plats. Hantera endast med helt rena och torra verktyg. Före varje användning, kontrollera dock tillståndet för bevarande av produkten. Utgångsdatumet finns på förpackningsetiketten.

TRYGGAD LIVSMEDELSFÖRSÖRJNING:

ICKE-GMO: Denna produkt innehåller inte, är inte tillverkad eller erhålls från genetiskt modifierade organismer, i enlighet med bestämmelserna i EG-förordning 1829/2003 och EG-förordning 1830/2003 och efterföljande ändringar. Icke-farlig produkt under normala användningsförhållanden.

FÖRORENINGAR: Överensstämmer med EU-förordningarna 396/2005 och 2023/915 vad gäller rester av bekämpningsmedel, tungmetaller (Pb, Cd) och mögeltoxiner.

ALLERGENER: se sista sidan

Kan innehålla spår av: MJÖLK eftersom produkten är förpackad i en fabrik som hanterar MJÖLK och mejeriprodukter

GLUTENFRI: I enlighet med EG-förordning 828/2014 kan den märkas som "glutenfri" eftersom produkten kan innehålla oavsiktlig kontaminering av gluten upp till högst 20 mg / kg.

PRODUKTENS URSPRUNG: TYSKLAND

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	3700 kJ 900 kcal
Grassi - Fat - Fett - Graisses - Grasas - Waarvan - Tłuszcz - Fett	90,0 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	11,0 g
Carboidrati - Carbohydrates - Kohlenhydrate - Glucides - Hidratos de carbono - Koolhydraten - Węglowodany - Kolhydrater	8,0 g
di cui zuccheri - of which sugars - davon Zucker - dont sucres - de los cuales azúcares - waarvan suikers - w tym cukry - varav sockerarter	4,0 g
Fibre - Ballaststoffe - Fibres alimentaires - Fibra alimentaria - Vezels - Błonnik - Fibrer	0,0 g
Proteine - Protein - Eiweiß - Protéines - Proteínas - Eiwitten - Białko - Proteiner	0,0 g
Sale - Salt - Salz - Sel - Sal - Zout - Sól - Salt	0,1 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					
Acetone Insolubles 97%	Moisture 1.4%	Peroxide Value <1 meq/kg	Acid Value 25,9 mg KOH/g	Toluene Insolubles 0.3%	
Hexane insolubles 0.3%	Particle Size < 315 µm >80%	Potassium 990 mg	Water 1.3g	Iron 4g	Calcium 230mg

PARAMETRI MICROBIOLOGICI - MICROBIOLOGICAL PARAMETERS - MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER - PARAMÈTRES MICROBIOLOGIQUES - PARAMETROS MICROBIOLOGICOS - MICROBIOLOGISCHE PARAMETERS - PARAMETRY MIKROBIOLOGICZNE - MIKROBIOLOGISKA PARAMETRAR				
Total plate count 1000 cfu/g	Moulds and yeasts 50 cfu/g	Enterobacteriaceae Neg./gr	Salmonella Neg./375 g	

METALLI PESANTI - HEAVY METALS - SCHWERMETALLE - MÉTAUX LOURDS - METALES PESADOS			
Lead <0.25 mg/kg	Arsenic < 0.2 mg/kg	Mercury < 0.1 mg/kg	

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	NO	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	NO	NO	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 / 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 / Svavedioxid 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