

IT

SCHEDA TECNICA

MALTITOLO E965

DESCRIZIONE: Edulcorante per dolcificare prodotti a basso contenuto calorico. Polvere bianca fine igroscopica dal gusto dolce. Ha un'elevata dolcezza e un ridotto apporto calorico (2,4 kcal/g) e non è cariogeno.

INGREDIENTI: maltitolo E965(i)

DOSAGGIO: Prodotti da forno: 5-15% del peso totale della ricetta, Caramelle e gomme da masticare: 15-50% del peso totale della ricetta, Bevande: 3-8% del peso totale della ricetta, Dessert e gelati: 10-25% del peso totale della ricetta.

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.

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: un consumo eccessivo può produrre effetti lassativi

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: FRANCIA

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

MALTITOL E965

DESCRIPTION: Sweetener for low-calorie products. Fine, white, hygroscopic powder with a sweet taste. It has high sweetness and low caloric intake (2.4 kcal/g) and is non-cariogenic

INGREDIENTS: Maltitol E965(i)

DOSAGE: Bakery products: 5-15% of the total weight of the recipe, Candies and chewing gums: 15-50% of the total weight of the recipe, Beverages: 3-8% of the total weight of the recipe, Desserts and ice creams: 10-25% of the total weight of the recipe.

EXPIRY DATE: If stored in a cool, dry place, it maintains stability for up to 24 months from the date of production. After each use, reseal the package and keep it in a clean, cool environment. Handle only with perfectly clean and dry tools. Always check the product's storage condition before use.

FOOD SAFETY:

NON-GMO: This product does not contain, is not composed of, and is not derived from genetically modified organisms, in accordance with Regulation (EC) No 1829/2003 and Regulation (EC) No 1830/2003 and subsequent amendments. Non-hazardous under normal usage conditions.

CONTAMINANTS: Compliant with Regulation (EC) No 396/2005 and Regulation (EC) No 1881/2006 regarding the presence of pesticide residues, heavy metals (Pb, Cd), and mycotoxins.

WARNING: Excessive consumption may cause laxative effects.

ALLERGENS: vedere ultima pagina

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.

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

PRODUCT ORIGIN: FRANCE

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

MALTITOL E965

BESCHREIBUNG: Süßstoff für kalorienarme Produkte. Feines, weißes, hygroskopisches Pulver mit süßem Geschmack. Es hat eine hohe Süße und einen niedrigen Kaloriengehalt (2,4 kcal/g) und ist nicht kariogen.

ZUTATEN: Maltitol E965(i)

DOSIERUNG: Backwaren: 5-15% des Gesamtgewichts des Rezepts, Bonbons und Kaugummis: 15-50% des Gesamtgewichts des Rezepts, Getränke: 3-8% des Gesamtgewichts des Rezepts, Desserts und Speiseeis: 10-25% des Gesamtgewichts des Rezepts.

VERFALLSDATUM: Bei Lagerung an einem kühlen, trockenen Ort behält es bis zu 24 Monate nach dem Produktionsdatum seine Stabilität. Nach jedem Gebrauch die Verpackung wieder verschließen und an einem sauberen, kühlen Ort aufbewahren. Nur mit perfekt sauberen und trockenen Werkzeugen handhaben. Vor jedem Gebrauch den Zustand des Produkts überprüfen.

ERNÄHRUNGSSICHERUNG:

GENTECHNIKFREI: Dieses Produkt enthält keine, besteht nicht aus und wird nicht aus genetisch veränderten Organismen hergestellt, gemäß den Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 sowie den nachfolgenden Änderungen. Das Produkt ist unter normalen Nutzungsbedingungen nicht gefährlich.

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

WARNUNG: Übermäßiger Verzehr kann abführende Wirkungen haben.

ALLERGENE: siehe letzte Seite

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

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

PRODUKTHERKUNFT: FRANKREICH

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****MALTITOL E965**

DESCRIPTION: Édulcorant pour les produits à faible teneur en calories. Poudre blanche fine et hygroscopique au goût sucré. Il présente une grande douceur et un faible apport calorique (2,4 kcal/g) et n'est pas cariogène.

INGRÉDIENTS: Maltitol E965(i)

DOSAGE: Produits de boulangerie : 5-15 % du poids total de la recette, Bonbons et chewing-gums : 15-50 % du poids total de la recette, Boissons : 3-8 % du poids total de la recette, Desserts et glaces : 10-25 % du poids total de la recette.

DATE D'EXPIRATION: S'il est conservé dans un endroit frais et sec, il maintient sa stabilité jusqu'à 24 mois à partir de la date de production. Après chaque utilisation, refermez l'emballage et conservez-le dans un environnement propre et frais. Manipulez uniquement avec des outils parfaitement propres et secs. Vérifiez toujours l'état de conservation du produit avant chaque utilisation.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE:

NON-OGM: Ce produit ne contient pas, n'est pas composé de et n'est pas dérivé d'organismes génétiquement modifiés, conformément aux règlements (CE) n° 1829/2003 et (CE) n° 1830/2003 et aux modifications ultérieures. Produit non dangereux dans des conditions normales d'utilisation.

CONTAMINANTS: Conforme au règlement (CE) n° 396/2005 et au règlement (CE) n° 1881/2006 concernant la présence de résidus de pesticides, de métaux lourds (Pb, Cd) et de mycotoxines.

AVERTISSEMENT: Une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs.

ALLERGÈNES: voir dernière page

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

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

ORIGINE DU PRODUIT: FRANCE

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****MALTITOL E965**

DESCRIPCIÓN: Edulcorante para productos bajos en calorías. Polvo blanco fino e higroscópico con sabor dulce. Tiene una alta dulzura y un bajo aporte calórico (2,4 kcal/g) y no es cariogénico.

INGREDIENTES: Maltitol E965(i)

DOSIFICACIÓN: Productos de panadería: 5-15% del peso total de la receta, Caramelos y chicles: 15-50% del peso total de la receta, Bebidas: 3-8% del peso total de la receta, Postres y helados: 10-25% del peso total de la receta.

FECHA DE CADUCIDAD: Si se conserva en un lugar fresco y seco, mantiene su estabilidad hasta 24 meses a partir de la fecha de producción. Después de cada uso, volver a sellar el envase y mantener en un ambiente limpio y fresco. Manipular solo con utensilios perfectamente limpios y secos. Verificar siempre el estado de conservación del producto antes de cada uso.

SEGURIDAD ALIMENTARIA:

NO OMG: Este producto no contiene, no está compuesto y no se obtiene de organismos genéticamente modificados, de acuerdo con lo establecido por el Reglamento (CE) 1829/2003 y el Reglamento (CE) 1830/2003 y sus modificaciones posteriores. Producto no peligroso en condiciones normales de uso.

CONTAMINANTES: Conforme al Reglamento (CE) 396/2005 y al Reglamento (CE) 1881/2006 en lo que respecta a la presencia de residuos de pesticidas, metales pesados (Pb, Cd) y micotoxinas.

ADVERTENCIA: Un consumo excesivo puede causar efectos laxantes.

ALÉRGENOS: ver última página

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

SIN LACTOSA: la lactosa no tiene lactosa como ingrediente, posibles trazas <0,01%

ORIGEN DEL PRODUCTO: FRANCIA

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****MALTITOL E965**

BESCHRIJVING: Zoetstof voor caloriearme producten. Fijn, wit, hygroscopisch poeder met een zoete smaak. Het heeft een hoge zoetheid en een laag caloriegehalte (2,4 kcal/g) en is niet cariogeen.

INGREDIËNTEN: Maltitol E965(i)

DOSERING: Bakkerijproducten: 5-15% van het totale gewicht van het recept, Snoepjes en kauwgom: 15-50% van het totale gewicht van het recept, Dranken: 3-8% van het totale gewicht van het recept, Desserts en ijs: 10-25% van het totale gewicht van het recept.

VERVALDATUM: Bij opslag op een koele, droge plaats behoudt het tot 24 maanden na de productiedatum zijn stabiliteit. Sluit de verpakking na elk gebruik opnieuw en bewaar deze in een schone, koele omgeving. Alleen hanteren met perfect schone en droge gereedschappen. Controleer altijd de houdbaarheid van het product vóór elk gebruik.

VOEDSELZEKERHEID:

NIET-GGO's: Dit product bevat geen, bestaat niet uit en is niet verkregen uit genetisch gemodificeerde organismen, in overeenstemming met de bepalingen van Verordening (EG) 1829/2003 en Verordening (EG) 1830/2003 en de daaropvolgende wijzigingen. Product is niet gevaarlijk onder normale gebruiksomstandigheden.

VERONTREINIGINGEN: Voldoet aan Verordening (EG) 396/2005 en Verordening (EG) 1881/2006 met betrekking tot de aanwezigheid van pesticidenresten, zware metalen (Pb, Cd) en mycotoxines.

WAARSCHUWING: Overmatige consumptie kan laxerende effecten hebben.

ALLERGENEN: zie laatste bladzijde

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.

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

OORSPRONG VAN HET PRODUCT: FRANKRIJK

VERPAKT IN: ITALIË

VOEDINGSINFORMATIE - CHYME FYSISCHES PARAMETERS - MICROBIOLOGISCHE PARAMETERS - ZWARE METALLEN: 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****MALTITOL E965**

OPIS: Słodzik do produktów niskokalorycznych. Biały, drobny, higroskopijny proszek o słodkim smaku. Posiada wysoką słodycz i niski poziom kalorii (2,4 kcal/g) i nie jest kariogenny.

SKŁADNIKI: Maltitol E965(i)

DAWKOWANIE: Wyroby piekarskie: 5-15% całkowitej wagi przepisu, Cukierki i gumy do żucia: 15-50% całkowitej wagi przepisu, Napoje: 3-8% całkowitej wagi przepisu, Desery i lody: 10-25% całkowitej wagi przepisu.

DATA WAŻNOŚCI: Przechowywany w chłodnym i suchym miejscu, zachowuje stabilność przez okres do 24 miesięcy od daty produkcji. Po każdym użyciu ponownie zamknąć opakowanie i przechowywać w czystym i chłodnym otoczeniu. Obsługiwać tylko za pomocą doskonale czystych i suchych narzędzi. Przed każdym użyciem należy sprawdzić stan przechowywania produktu.

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCIOWE:

NON-GMO: Produkt ten nie zawiera, nie jest złożony z ani nie pochodzi z organizmów genetycznie modyfikowanych, zgodnie z przepisami rozporządzenia (WE) 1829/2003 i rozporządzenia (WE) 1830/2003 oraz ich późniejszymi zmianami. Produkt nie jest niebezpieczny w normalnych warunkach użytkowania.

ZANIECZYSZCZENIA: Zgodnie z rozporządzeniem (WE) 396/2005 i rozporządzeniem (WE) 1881/2006 w odniesieniu do obecności pozostałości pestycydów, metali ciężkich (Pb, Cd) i mykotoksyn.

OSTRZEŻENIE: Nadmierne spożycie może powodować efekty przeczyszczające.

ALERGENY: patrz ostatnia strona

BEZGLUTENOWY: Zgodnie z rozporządzeniem WE 828/2014 może być oznaczony jako "bezglutenowy", ponieważ produkt może zawierać przypadkowe zanieczyszczenie glutenem do maksymalnie 20 mg / kg.

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

POCHODZENIE PRODUKTU: FRANCJA

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

MALTITOL E965

BESKRIVNING: Sötning för lågkaloriprodukter. Fint, vitt, hygroskopiskt pulver med söt smak. Det har hög sötma och lågt kaloriinnehåll (2,4 kcal/g) och är icke-kariogent.

INGREDIENSER: Maltitol E965(i)

DOSERING: Bageriprodukter: 5-15% av den totala vikten av receptet, Godis och tuggummi: 15-50% av den totala vikten av receptet, Drycker: 3-8% av den totala vikten av receptet, Desserter och glass: 10-25% av den totala vikten av receptet.

UTGÅNGSDATUM: Om det förvaras på en sval och torr plats behåller det sin stabilitet i upp till 24 månader från produktionsdatumet. Stäng alltid förpackningen efter användning och förvara den i en ren och sval miljö. Hantera endast med helt rena och torra verktyg. Kontrollera alltid produktens lagringsstatus innan varje användning.

TRYGGAD LIVSMEDELSFÖRSÖRJNING:

ICKE-GMO: Denna produkt innehåller inte, består inte av och är inte framställd av genetiskt modifierade organismer, i enlighet med bestämmelserna i förordning (EG) 1829/2003 och förordning (EG) 1830/2003 samt senare ändringar. Produkten är inte farlig under normala användningsförhållanden.

FÖRORENINGAR: Uppfyller kraven i förordning (EG) 396/2005 och förordning (EG) 1881/2006 avseende förekomsten av rester av bekämpningsmedel, tungmetaller (Pb, Cd) och mykotoxiner.

VARNING: Överdriven konsumtion kan orsaka laxativa effekter.

ALLERGENER: se sista sidan

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.

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

PRODUKTENS URSPRUNG: FRANKRIKE

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	1000 kJ 240 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	0,0 g
Carboidrati - Carbohydrates - Kohlenhydrate - Glucides - Hidratos de carbono - Koolhydraten - Węglowodany - Kolhydrater	99,8 g
di cui zuccheri - of which sugars - davon Zucker - dont sucres - de los cuales azúcares - waarvan suikers - w tym cukry - varav sockerarter	0,0 g
di cui polioli - of which polyols - davon Polyole - dont polyols - de los cuales polioles - waarvan polyolen - z czego poliole - varav polyoler	99,8 g
Fibre - Ballaststoffe - Fibres alimentaires - Fibra alimentaria - Vezels - Błonnik - Fibrer	0,0 g
Proteine - Protein - Eiweiß - Protéines - Proteínas - Eiwitten - Białko - Proteiner	0,1 g
Sale - Salt - Salz - Sel - Sal - Zout - Sól - Salt	0,0 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						
Reducing sugars 0,1%	Maltitol (on dry) Min: 99,8%	Moisture 0,1%	Specific rotary power +107,5°	Conductivity Max 20 µS/cm	Sieve grain size fraction Residue on 500 µm: 0,6%; Residue on 100 µm: 82,8%;	
Sulfuric Ashes max 0,1%	Chlorides Max 1,0 mg/kg	Sulphates Max 3 mg/kg	Water content 0,2%	PAC 99%	Sodium Max 0,5 mg	Potassium Max 0,5 mg

PARAMETRI MICROBIOLOGICI - MICROBIOLOGICAL PARAMETERS - MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER - PARAMÈTRES MICROBIOLOGIQUES - PARAMETROS MICROBIOLOGICOS - MICROBIOLOGISCHE PARAMETERS - PARAMETRY MIKROBIOLOGICZNE - MIKROBIOLOGISKA PARAMETRAR					
Total aerobic microbial count Max 100 cfu/g	Moulds and yeasts max 10 cfu/g	E.coli Negative/1g	Salmonella Negative/25g		

METALLI PESANTI - HEAVY METALS - SCHWERMETALLE - MÉTAUX LOURDS - METALES PESADOS - ZWARE METALEN - METALE CIĘŻKIE - TUNGMETALLER						
Lead Max 1 mg/kg	Nickel Max 1 mg/kg	Arsenic Max 3 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