

IT

DESCRIZIONE: prodotto in polvere destinato alla produzione di gelati alle creme

INGREDIENTI: Maltodestrine, Stabilizzanti: E410, E412.

DOSAGGIO: 3/kg – utilizzo a caldo

IMBALLO:

classificazione imballo: C/LDPE90

smaltimento: plastica (seguire sempre le regole di smaltimento 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.

SCADENZA: se conservato in luogo fresco e asciutto mantiene le sue proprietà 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

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: nessuno

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

Contiene come ingrediente: -

Può contenere tracce di: LATTE

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: ITALIA

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.

EN

DESCRIPTION: powdered product for the production of cream ice creams

INGREDIENTS: Maltodextrins, Stabilisers: E410, E412.

DOSAGE: 3 gr/kg – hot use

PACKAGING:

packaging classification: C / LDPE90

disposal: plastic (always follow the disposal rules of your municipality).

We declare 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. Original declaration of conformity available on request.

EXPIRY: if stored in a cool, dry place, it retains its properties for up to 18 months from the production date. After each use, close the package and keep in a clean and fresh environment. Handle only with perfectly clean and dry instruments. Before each use, however, check the state of conservation of the product

NON-GMO: this product does not contain, is not made up and is not obtained from genetically modified organisms, in compliance with the provisions of EC Regulation 1829/2003 and EC Regulation 1830/2003 and subsequent amendments. Not dangerous product under normal conditions of use.

CONTAMINANTS: -

ALLERGENS: In accordance with Annex II of EC Reg. 1169/2011:

Contains as an ingredient: -

It may contain traces of: MILK

GLUTEN FREE: In accordance with EC Regulation 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.

ORIGIN OF THE PRODUCT: ITALY

INFO: The indications given in this sheet, although accurate and drawn up to the best of our current knowledge, are of an informative nature only and relieve Gioia Group s.r.l. from any liability for the improper use of the product in question.

BESCHREIBUNG: Produkt in Pulverform zur Herstellung von Sahneeis

ZUTATEN: Maltodextrine, Stabilisatoren: E410, E412.

DOSIERUNG: 3 gr/kg – heiß verwendbar

VERPACKUNG:

verpackungsklassifizierung: C / LDPE90

entsorgung: kunststoff (beachten sie immer die entsorgungsvorschriften ihrer gemeinde).

Wir erklären, dass die für die verpackung des produkts verwendeten materialien den vorschriften der Europäischen Union entsprechen und für den direkten kontakt mit lebensmitteln geeignet sind. original-konformitätserklärung auf anfrage erhältlich.

HALTBARKEIT: Bei kühler und trockener Lagerung behält es seine Eigenschaften bis zu 18 Monate ab Herstellungsdatum. Schließen Sie die Verpackung nach jedem Gebrauch und bewahren Sie sie in einer sauberen und frischen Umgebung auf. Nur mit vollkommen sauberen und trockenen Instrumenten handhaben. Prüfen Sie jedoch vor jedem Gebrauch den Erhaltungszustand des Produktes

NON-GMO: Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen, ist nicht aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellt und wird nicht daraus gewonnen, in Übereinstimmung mit den Bestimmungen der EG-Verordnung 1829/2003 und der EG-Verordnung 1830/2003 und nachfolgenden Änderungen. Unter normalen Gebrauchsbedingungen kein gefährliches Produkt.

SCHADSTOFFE: -

ALLERGENE: Gemäß Anhang II der EG-Verordnung 1169/2011:

Enthält als zutaten: -

Es kann spuren enthalten von: MILCH

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

HERKUNFT DES PRODUKTS: ITALIEN

INFO: Die Angaben in diesem Datenblatt sind zwar korrekt und nach bestem Wissen erstellt, haben aber nur informativen Charakter und befreien Gioia Group s.r.l. von jeglicher Haftung für die unsachgemäße Verwendung des betreffenden Produkts.

FR

DESCRIPTION: produit en poudre destiné à la fabrication de crèmes glacées

INGRÉDIENTS: Maltodextrines, Stabilisants: E410, E412.

DOSAGE: 3 gr/kg – utilisation à chaud

EMBALLAGE:

classification d'emballage: C / LDPE90

élimination: plastique (suivez toujours les règles d'élimination de votre municipalité).

Nous déclarons que les matériaux utilisés pour l'emballage du produit sont conformes à la réglementation de l'Union européenne et adaptés au contact direct avec les aliments. Déclaration de conformité originale disponible sur demande.

EXPIRATION: s'il est stocké dans un endroit frais et sec, il conserve ses propriétés jusqu'à 18 mois à compter de la date de production. Après chaque utilisation, refermer l'emballage et conserver dans un environnement propre et frais. Manipuler uniquement avec des instruments parfaitement propres et secs. Avant chaque utilisation, vérifiez cependant l'état de conservation du produit

NON-OGM: ce produit ne contient pas, n'est pas composé et 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 les conditions normales d'utilisation.

CONTAMINANTS: -

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

Contient comme ingrédient: -

Peut contenir des traces de: LAIT

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

ORIGINE DU PRODUIT: ITALIE

INFO: Les indications données dans cette fiche, bien qu'exactes et rédigées au mieux de nos connaissances actuelles, n'ont qu'un caractère informatif et déchargent Gioia Group s.r.l. de toute responsabilité pour l'utilisation inappropriée du produit en question.

DESCRIPCIÓN: producto en polvo destinado a la elaboración de helados de nata

INGREDIENTES: Maltodextrinas, Estabilizantes: E410, E412.

DOSIFICACIÓN: 3 gr/kg – uso caliente

EMBALAJE:

clasificación de embalaje: C / LDPE90

eliminación: plástico (siga siempre las normas de eliminación de su municipio).

Declaramos que los materiales utilizados para el envasado del producto son conformes a la normativa de la Unión Europea, y aptos para el contacto directo con alimentos. Declaración de conformidad original disponible bajo petición.

CADUCIDAD: si se almacena en un lugar fresco y seco, conserva sus propiedades hasta por 18 meses a partir de la fecha de producción. Después de cada uso, cerrar el envase y conservar en un ambiente limpio y fresco. Manipular únicamente con instrumentos perfectamente limpios y secos. No obstante, antes de cada uso, compruebe el estado de conservación del producto.

NON-GMO: este producto no contiene, no está compuesto y no 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 posteriores modificaciones. Producto no peligroso en condiciones normales de uso.

CONTAMINANTES: -

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

Contiene como ingrediente: -

Puede contener trazas de: LECHE

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

ORIGEN DEL PRODUCTO: ITALIA

INFO: Las indicaciones dadas en esta hoja, aunque precisas y redactadas según nuestro mejor conocimiento actual, son de carácter meramente informativo y liberan a Gioia Group s.r.l. de cualquier responsabilidad por el uso indebido del producto en cuestión.

NL

BESCHRIJVING: product in poedervorm bestemd voor de productie van roomijs

INGREDINTEN: Maltodextrine, stabilisatoren: E410, E412.

DOSERING: 3 gr/kg – heet gebruik

VERPAKKING:

verpakkingsclassificatie: C / LDPE90

afvalverwerking: plastic (volg altijd de afvalverwijderingsregels van uw gemeente).

Wij verklaren dat de gebruikte materialen voor de verpakking van het product in overeenstemming zijn met de voorschriften van de Europese Unie en geschikt zijn voor direct contact met voedsel. Originele conformiteitsverklaring op aanvraag verkrijgbaar.

UITERSTE GEBRUIKSDAG indien bewaard op een koele, droge plaats, behoudt het zijn eigenschappen tot 18 maanden vanaf de productiedatum. Na elk gebruik de verpakking sluiten en in een schone en frisse omgeving bewaren. Alleen hanteren met perfect schone en droge instrumenten. Controleer echter voor elk gebruik de staat van bewaring van het product.

NON-GMO: dit product bevat geen, is niet geconfectioneerd en 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: -

ALLERGENEN: In overeenstemming met bijlage II van EG-verordening 1169/2011:

Bevat als ingrediënt: -

Het kan sporen bevatten van: MELK

GLUTENVRIJ: In overeenstemming met EG-verordening 828/2014 kan het worden geëtiketteerd als "Glutenvrij", aangezien het product onbedoelde glutenverontreiniging kan bevatten tot een maximum van 20 mg / kg.

HERKOMST VAN HET PRODUCT: ITALIË

INFO: De aanduidingen in dit blad, hoewel nauwkeurig en opgesteld naar ons beste weten, zijn louter informatief van aard en ontlasten Gioia Group s.r.l. van elke aansprakelijkheid voor oneigenlijk gebruik van het product in kwestie.

OPIS: produkt w proszku przeznaczony do produkcji lodów śmietankowych

SKŁADNIKI: Maltodekstryny, Stabilizatory: E410, E412.

DAWKOWANIE: 3 gr/kg – gorące użycie

OPAKOWANIE:

klasyfikacja opakowań: C / LDPE90

utyliczacja: plastik (zawsze przestrzegaj zasad utylizacji obowiązujących w Twojej gminie).

Oświadczamy, że materiały użyte do pakowania produktu są zgodne z przepisami Unii Europejskiej i nadają się do bezpośredniego kontaktu z żywnością. Oryginalna deklaracja zgodności dostępna na żądanie.

TERMIN WAŻNOŚCI: przechowywany w chłodnym, suchym miejscu zachowuje swoje właściwości do 18 miesięcy od daty produkcji. Po każdym użyciu zamknij opakowanie i przechowuj w czystym i świeżym środowisku. Używać wyłącznie idealnie czystych i suchych narzędzi. Przed każdym użyciem należy jednak sprawdzić stan zachowania produktu

NON-GMO: ten produkt nie zawiera, nie jest preparowany i nie jest otrzymywany z organizmów modyfikowanych genetycznie, zgodnie z przepisami Rozporządzenia WE 1829/2003 i Rozporządzenia WE 1830/2003 z późniejszymi zmianami. Produkt nie niebezpieczny w normalnych warunkach użytkowania.

ZANIECZYSZCZENIA: -

ALERGENY: Zgodnie z Załącznikiem II Rozporządzenia WE 1169/2011:

Zawiera jako składnik:

Może zawierać śladowe ilości: MLEKA

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

POCHODZENIE PRODUKTU: WŁOCHY

INFORMACJA: Wskazania podane w tej karcie, choć dokładne i sporządzone zgodnie z naszą najlepszą wiedzą, mają wyłącznie charakter informacyjny i odcinają Gioia Group s.r.l. z odpowiedzialności za niewłaściwe użytkowanie przedmiotowego produktu.

SE

BESKRIVNING: pulverprodukt avsedd för framställning av gräddglass

INGREDIENSER: Maltodextriner, Stabilisatorer: E410, E412.

DOSERING: 3 gr/kg – varm användning

FÖRPACKNING:

förpackningsklassificering: C / LDPE90

kassering: plast (följ alltid din kommuns kasseringsregler).

Vi försäkrar att materialen som används för förpackningen av produkten är i enlighet med EU:s bestämmelser och lämpliga för direktkontakt med livsmedel. Originalförsäkran om överensstämmelse tillgänglig på begäran.

UTGÅNG: om den förvaras på en sval och torr plats behåller den sina egenskaper i upp till 18 månader från produktionsdatum. Efter varje användning, stäng förpackningen och förvara i en ren och fräsch miljö. Hantera endast med helt rena och torra instrument. Före varje användning kontrollera dock produktens bevarandestatus

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

FÖRORDNINGAR: -

ALLERGENER: I enlighet med bilaga II till EG-förordning 1169/2011:

Innehåller som ingrediens:

Det kan innehålla spår av: MJÖLK

GLUTENFRI: I enlighet med EG-förordning 828/2014 kan den märkas som "Glutenfri" eftersom produkten kan innehålla oavsiktlig glutenkontamination upp till max 20 mg/kg.

PRODUKTENS URSPRUNG: ITALIEN

INFO: Indikationerna som ges i detta blad är, även om de är korrekta och utformade enligt vår nuvarande kunskap, endast av informativ karaktär och avlastar Gioia Group s.r.l. från allt ansvar för felaktig användning av produkten i fråga.

DESCRIZIONE: produs sub formă de pulbere destinat producerii de înghețată cremă

INGREDIENTE: Maltodextrine, Stabilizatori: E410, E412.

DOZARE: 3 gr/kg – utilizare la cald

AMBALARE:

clasificarea ambalajului: C/LDPE90

eliminare: plastic (respectați întotdeauna regulile de eliminare ale municipalității dvs.).

Declarăm că materialele utilizate pentru ambalarea produsului sunt în conformitate cu reglementările Uniunii Europene și potrivite pentru contactul direct cu alimentele. Declarația de conformitate originală este disponibilă la cerere.

EXPIRARE: dacă este păstrat într-un loc răcoros, uscat, își păstrează proprietățile până la 18 luni de la data producției. După fiecare utilizare, închideți ambalajul și păstrați-l într-un mediu curat și proaspăt. Manipulați numai cu instrumente perfect curate și uscate. Înainte de fiecare utilizare, verificați însă starea de conservare a produsului.

NON-GMO: este producto no contiene, no se compone ni se obtiene de organismos modificados genéticamente, de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento CE 1829/2003 y el Reglamento CE 1830/2003 y posteriores modificaciones. Producto no peligroso en condiciones normales de uso.

CONTAMINANTES: ninguno

ALÉRGICOS: De acuerdo con el Anexo II del Reg. CE 1169/2011:

Contiene como ingrediente: -

Puede contener trazas de: LECHE

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: ITALIA

INFO: Las indicaciones dadas en esta hoja, aunque precisas y preparadas según nuestro conocimiento actual, son de carácter exclusivamente informativo y liberan a Gioia Group s.r.l. de cualquier responsabilidad por el uso indebido del producto en cuestión.

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 - INFORMAȚII NUTRITIONALE la 100 g de produs

Energia - Energy - Energie - Énergie - Valor energético - Energie - Wartość energetyczna - Kraft - Putere	802 kJ 192 kcal
Grassi - Fat - Fett - Graisses - Grasas - Waarvan - Tłuszcz - Fett - Grasimi	0,82 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 - din care acizi grași saturați	0,06 g
Carboidrati - Carbohydrates - Kohlenhydrate - Glucides - Hidratos de carbono - Koolhydraten - Węglowodany - Kolhydrater - Carbohidrați	55,70 g
di cui zuccheri - of which sugars - davon Zucker - dont sucres - de los cuales azúcares - waarvan suikers - w tym cukry - varav sockerarter - din care zaharuri	0,70 g
Fibre - Ballaststoffe - Fibres alimentaires - Fibra alimentaria - Vezels - Błonnik - Fibrer - Fibre	20,89 g
Proteine - Protein - Eiweiß - Protéines - Proteínas - Eiwitten - Białko - Proteiner - Proteină	5,97 g
Sale - Salt - Salz - Sel - Sal - Zout - Sól - Salt - Sare	0,77 g

PARAMETRI DI BILANCIAMENTO - BALANCING PARAMETERS - AUSWUCHTPARAMETER - PARAMÈTRES D'ÉQUILIBRAGE - PARÁMETROS DE BALANCE - BALANCERENDE PARAMETERS - PARAMETRY BILANSUJĄCE - BALANSERANDE PARAMETRAR - PARAMETRII DE ECHILIBRARE

Zuccheri - Sugar 0	Grassi - Fat 0	SLNG 0	Altri solidi 100	PAC 0	POD 0
-----------------------	-------------------	-----------	---------------------	----------	----------

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 - PARAMETRI FIZICO-CHIMICI

moisture % <2%	Ashes % <0.1%	pH (50% DS) 4.0 - 5.5	Solubility Min.98%		
-------------------	------------------	--------------------------	-----------------------	--	--

PARAMETRI MICROBIOLOGICI - MICROBIOLOGICAL PARAMETERS - MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER - PARAMÈTRES MICROBIOLOGIQUES - PARÁMETROS MICROBIOLOGICOS - MICROBIOLOGISCHE PARAMETERS - PARAMETRY MIKROBIOLOGICZNE - MIKROBIOLOGISKA PARAMETRAR - PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Total plate count < 300 ufc/g	Moulds and yeasts max 50 cfu/g	Bacillus cereus <10 ufc/g	E.Coli Negative	Salmonella Negative	Staphylococcus negative
----------------------------------	-----------------------------------	------------------------------	--------------------	------------------------	----------------------------

METALLI PESANTI - HEAVY METALS - SCHWERMETALLE - MÉTAUX LOURDS - METALES PESADOS - ZWARE METALEN - METALE CIĘŻKIE - TUNGMETALLER - METALE GRELE

Cadmium < 0.005 mg/kg		Arsenic < 0.005 mg/kg		Lead < 0.005 mg/kg		Mercury < 0.005 mg/kg
--------------------------	--	--------------------------	--	-----------------------	--	--------------------------